

SEEHAUS – KULINARIK

Fischwochen 🍣 Fish special

03. – 15. März 2020

Kälter 🍣 Cold Plates

6 Stück Gillardeau Austern 🍣 6 Gillardeau Oysters EUR 28

Vinaigrette, Zitrone, Chesterbrot
Vinaigrette, lemon, chester bread

Poke 🍣 Poke EUR 19

Lachs aus nachhaltiger, „land based“ Aquakultur, geräucherter Thunfisch,
Sushi Reis, Papaya, Edamame
Salmon (sourced from sustainable 'land based' aquacultures), smoked tuna,
sushi rice, papaya, edamame

Castell'sche Lachsforelle 🍣 Salmon Trout EUR 18

Gebeizt und heißgeräuchert, gepickelte Radieschen, Erbse, Kartoffelstroh
Cured and smoked, pickled radish, peas, potato straw

Carpaccio Gambero Rosso 🍣 Gambero Rosso Carpaccio EUR 27

Apulische Rotgarnele, Passionsfrucht, Sonnenblumensprossen
Apulian scarlet prawn, passionfruit, sunflower sprouts

Wärmer 🍣 Warm Plates

Moules Frites 🍣 Moules Frites EUR 19

Bouchotmuscheln, gebutterter Weißweinsud, Pommes Frites
Bouchot mussels, pommes frites, buttered white wine reduction

Murray Cod Burrito 🍣 Murray Cod Burrito EUR 26

Australischer Flussbarsch, Chipotle Mayo, Avocado
Australian Murray Cod, chipotle mayonnaise, avocado

60° Lachs „Benedict“ 🍣 60° Salmon „Benedict“ EUR 28

Lachs aus nachhaltiger, „land based“ Aquakultur, Tramezzini, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise
Salmon (sourced from sustainable 'land based' aquacultures), Tramezzini, poached egg,
hollandaise sauce

Hiramasa Kingfish 🍣 Hiramasa Kingfish EUR 29

Königsmakrele, Dashi Sud, Bonito, Soba Nudeln
King Mackerel, dashi, bonito, soba noodles

Süßer 🍣 Sweets

Weißer Schokolade 🍣 White Chocolate EUR 10

Fenchel, Cassis, grüner Apfel
Fennel, blackcurrant, green apple

**Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All Prices are in Euro and inclusive VAT.**