

## Vorspeise

---

<b>Leichte Velouté von frischem Gemüse</b>	7,00
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	
<b>Asiatische Geflügelessenz mit gedämpftem Riesengarnelen-Wan-Tan</b>	14,00
Essence de volaille avec un Wan-Tan aux scampis Aziatische gevogelte-essentie met gestoomd scampi-Wan-Tan Asian poultry essence with steamed scampi-Wan-Tan	
<b>Gebratene Jakobsmuscheln auf lauwarmen Orangen-Fenchel-Salat mit Zitronengras Sauce</b>	25,00
Noix de Saint Jacques rôti sur une salade tiède de fenouille et orange, sauce à la citronnelle Gebraden Sint-Jakobsschelpen op lauwwarme sinaasappel-venkelsalade met citroengrassaus Fried Scallops on warm orange-fennel-salad with lemongrass-sauce	
<b>Tatar vom Rind mit Gänseleber, Trüffelcrème</b>	21,00
Tartare de bœuf au foie gras, crème aux truffes Rundertartaar met ganzenlever, truffelcrème Beef tartar with goose liver, truffle cream	
<b>Samosa von der Maispoularde mit Datteln, bunter Linsensalat</b>	19,00
Samoussa au poulet jaune et dattes, salade aux lentilles Samosa van maïs poularde met dadels, kleurrijke linsensalade Samosa of corn poulard with dates, colorful lentil salad	
<b>Jakobsmuschelcarpaccio und kurz gebratener Thunfisch, Bloody Mary Jelly und Koriandercrème</b>	22,00
Carpaccio de Coquilles St. Jacques et tataki de thon, gelée au Bloody Mary et crème de coriandre Carpaccio van Sint-Jacobsschelpen en kort gebakken tonijn, Bloody Mary Jelly en koriandercrème Scallop carpaccio and shortly fried tuna, Bloody Mary Jelly and coriander cream	

## Fisch

---

<b>Seezunge Müllerin Art</b>	39,00
Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	
<b>Gebratener Adlerfisch, tomatisierte Fregula Sarda Nudeln, würzige Kräuterbutter mit Gandaschinken</b>	31,00
Courbine poêlé, pâtes Fregula Sarda tomates, beurre aux herbes et jambon de Ganda Gebakken ombervis, tomaat Fregula Sarda pasta, kruidenboter met Ganda ham Baked meagre, tomatized Fregula Sarda pasta, herb butter with Ganda ham	
<b>Goldbrassenfilet, Juzu-Chilli Sauce, Koriander-Sesam Kartoffeln</b>	31,00
Filet de dorade royale, sauce au chili et yuzu, pommes de terre au coriandre et sésame Goudbrasemfilet, juzu-chilli-saus, koriander-sesam aardappelen Seabream fillet, juzu-chilli sauce, coriander-sesame potatoes	

---

Eine Rechnung pro Tisch ~ one bill per table

Bei Gruppen max. 3 verschiedene Gerichte pro Gang ~ For groups max. 3 different dishes per table