



## Zum Aperitif:

Norddeutscher Champagner: Jever Pilsner 0,3l 4

Winzersekt Cuvée Vaux brut, Schloss Vaux 0,1l 7,5

FRÜHLING ROYAL Winzersekt Vaux | Rhabarber-Waldmeister-Auszug | Waldmeister 9

FRÜHLING NO ROYAL alkoholfreier Sekt | Rhabarber-Waldmeister-Auszug | Waldmeister 7,5

NEGRONI 12,5  
Gin | Wermut | Campari

NOGRONI 10,9  
alkoholfreier Gin | Blutorange | Ginger Beer

## FISH & SEAFOOD MENÜ

### AMUSE

Spargel-Knuspersalat mit geräuchertem Aal

### UNSERE HAUSGEBACKENEN BROTE

mit Butter, Dip & Frühlingsalz

#### 1. LEICHT MARINIERTER THUNFISCH

mit Stangenspargel in Frühlings-Vinaigrette und 6 Minuten Bio Ei

#### 2. KNUSPRIG GEBACKENE RIESENGARNELE

mit allerlei Erbse in Yuzu-Ponzu und Knoblauch Mayonnaise

### KLEINE ERFRISCHUNG

Gurken-Minz-Sorbet mit hausgemachtem Ingwerbier

#### 3. GEBRATENES FILET VOM SAIBLING

in Nordseekrabben-Sauce auf Bärlauchgnocchi und jungem Gemüse

#### 4. TOSKANISCHER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Honig-Aprikosen, Milchstreuseln und Tahiti-Vanilleeis

pro Person 74 €

WEINBEGLEITUNG 29 €

BIERBEGLEITUNG 15,5 € inklusive Digestif