



Zum Aperitif:

Norddeutscher Champagner: Jever Pilsner 0,3l 4

ROSÉ CRÉMANT aus Österreich, Weingut Jurtschitsch, Kamptal 0,1l 10,9

HOLUNDERBLÜTE-YUZU ROYAL Winzersekt Schloß Vaux | Holunderblüte | Yuzu 10,5

ALKOHOLFREIER APEROL SPRITZ Mionetto Aperitivo alkoholfrei | Prosecco alk.frei | Soda | Orange 9,5

Unser Wein zum Spargel: SILVANER trocken VDP Weingut Juliuspital Franken 0,2l 8,5

FISH & SEAFOOD MENÜ

AMUSE

Spicy Tuna Tatar mit Limettenmayonnaise und gerösteten Erdnüssen

UNSERE HAUSGEBACKENEN BROTE

mit Butter, Dip & Frühlingsalz

1. SASHIMI VOM LEICHT MARINIERTEN FARÖER LACHS
mit Holunderblüte, frisch geriebenem Meerrettich und allerlei krumme Gurke

2. KROSS GEBRATENER PULPO
mit Kalbsjus & Aioli auf steirischem Beglinsen-Gemüse

KLEINE ERFRISCHUNG
Sorbet mit hausgemachtem Ingwerbier

3. KROSS GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT
in getrüffelter Ponzu Butter auf violetterm Sprossbrokkoli, feinem
Kartoffelpüree und Togarashi-Crunch

4. ERDBEER TIRAMISU
mit Erdbeeren und weißem Kaffeeis

pro Person 79

ZUSÄTZLICHER GANG:

Philip's Signature FISCHSUPPE mit Garnele und Sauce Rouille 8,5

WEINBEGLEITUNG 29

BIERBEGLEITUNG 15,5 inklusive Digestif