



Zum Aperitif:

Norddeutscher Champagner: Jever Pilsner 0,3l 4

Winzersekt Cuvée Vaux brut, Schloss Vaux 0,1l 8,2

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

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

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

NEGRONI 12,5

Gin | Wermut | Campari

GURKE MINZ COOLER 10,9

Undone Gin alkoholfrei | Limette | Gurke | Minze | Soda

FISH & SEAFOOD MENÜ

AMUSE

Espresso vom weißen Spargel mit BBQ-Lachs

UNSERE HAUSGEBACKENEN BROTE

mit Butter, Dip & Frühlingssalz

1. GEFLÄMMTES SASHIMI VOM BLAUFLOSSEN THUNFISCHBAUCH
mit grünem Yuzu-Ingwer-Sud, Peperoni und mariniertes Wassermelone

2. CONFIERTE RIESENGARNELEN

in Nordseekrabben-Nage mit schwarzem Knoblauch, Knackerbsen & Zitronenkaviar

KLEINE ERFRISCHUNG

Sorbet mit hausgemachtem Ingwerbier

3. KROSS GEBRATENES FILET VOM WEIßEN HEILBUTT

auf toskanischem Spargelrisotto und Weißwein Sauce

4. SCHOKOLADENKUCHEN ZARTBITTER

mit roter Vanille marinierte Erdbeeren & weißes Kaffeees

pro Person 79 €

WEINBEGLEITUNG 29 €

BIERBEGLEITUNG 15,5 € inklusive Digestif