



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 & Frühlingssalz

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 LOUP DE MER  
in getrüffelter Ponzu Butter auf sautiertem Ackerspinat, gestampften Erstlingen  
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