

## Suppen

---

46.	<b>Hausgemachte Hummersuppe</b> mit Hummerfleisch und Sahnehaube und Brot	Kr. 89,-
-----	--	----------

## Salate

---

60.	<b>Clubsalat</b> gem. Salat m. Hühnerbrust-Trangen, Bacon, Frucht, Pinienkernen, und hausgemachtem Currydressing	Kr. 90,-
64.	<b>Tomaten mit Büffelmozzarella</b> und Balsamico im Alter	Kr. 80,-
65.	<b>Gegrillte Garnelen</b> aus Wildfang mit Chili und Knoblauch, dazu gem. Salat mit Himbeer-Walnuss-Dressing	Kr. 169,-

## Vorspeisen

---

70.	<b>Gegrillter Ziegenkäse</b> mit einem süßen Balsamico, grünem Salat und Brot	Kr. 95,-
73.	<b>Gebackene Austern</b> 6 Stk. "Fine des Claires" aus Frankreich unter einem knusprigen Mantel aus Knoblauch, Limone und Pfeffer, mit Butter und Chiabatta serviert	Kr. 145,-
75.	<b>Hausgeräucherter Stremellachs</b> mit Nusspesto, Salat-Bouquet und Brot	Kr. 95,-
76.	<b>Iberico Pata Negra de Belotta Schinken</b> vom freilaufenden Eichelmastrschwein mit Bruschetta	Kr. 95,-
78.	<b>Krabbencocktail</b> serviert mit Brot	Kr. 79,-

\*\*N.b. \*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere Vorspeisen nur als solche serviert werden.\*

## Fisch und Schalentiere

---

90.	<b>Hausgemachte Fischfrikardellen</b> mit Dill <sup>oder</sup> Bratkartoffeln, Salat-Bouquet und Remulade	Kr. 129,-
91.	<b>Gebatene Scholle</b> mit knusprigem Speck, Buttersauce und Petersilienkartoffeln	Kr. 149,-
92.	<b>Hausgeräucherter Stremellachs</b> mit Krabben, Limetten creme-fraiché und Petersilienkartoffeln	Kr. 180,-
93.	<b>Krabben</b> frisch aus der Pfanne mit Salat-Bouquet und Knoblauchbrot	Kr. 149,-
94.	<b>Gebatene Nordseezunge</b> mit marinierten Kronsbeeren, Buttersauce und Dillkartoffeln	Kr. 199,-
95.	<b>Gekochte Königskrabbenbeine aus Norwegen - 200g</b> mit Chili Cocktail-Sauce, serviert mit Salat und Brot	Kr. 249,-