

Vorspeisen

Dreierlei Carpaccio

Jakobsmuschel, Lachs und Thunfisch
Chili | Yuzu | Olivenöl | Parmesan

Eine unvergleichliche Geschmacksexplosion der Aromen.

29

Thunfischtatar in Avocado

Hausgemachte Guacamole | würzige Chilisauce

Außergewöhnlich und herrlich cremig – Ein Fest für die Sinne.

29

Lachsceviche in Artischocke

Artischocke | Fenchel | Estragon-Mangosenfsauce

Frisch und aromatisch – ein Hauch von Sommer auf Ihrem Teller.

27

Miesmuscheln im Safran-Curry

Asiatische und Orientalische Gewürze | knuspriges Knoblauchbaguette

Geschmacksintensiv und aussergewöhnlich – ein exotisches Geschmackserlebnis, das die Sinne verführt.

22

Gratinerte Jakobsmuscheln

Sojasauce | Parmesan

Purer Gourmet-Genuss, der Lust auf mehr macht.

27

Garnelen Tempura

Tempurateig | würzige Chili-Mayonnaise | Salat

Knusprig und zart – ein Geschmackserlebnis der Extraklasse die begeistert.

26

Spinat mit griechischem Joghurt

Griechischer Joghurt | Karotte | Pinienkerne | Orientalische Gewürze

Einfach, aber so gut – eine harmonische Kombination aus Frische und Würze die pure Genussfreude garantiert.

18

Oktopus Carpaccio

Olivenöl | Zitrone | Kapern | Knoblauchcroutons

Frisch, zart und mediterran – ein raffinierter Genuss, der das Herz der Mittelmeer-Küche widerspiegelt.

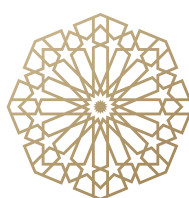
27

Lonas Avocado

Mangosenfsauce | Ingwer | Estragon | Minze

Lonas Lieblings-Avocado – erfrischend, aromatisch und außergewöhnlich.

18



Unsere Speisen sowie unsere hausgemachten Saucen und Pürees werden mit viel Liebe und frischer Sorgfalt selbst hergestellt. Fast alle unsere Fisch- und Meeresfrüchte stammen aus nachhaltigem Wildfang oder biologischem Anbau – für ein echtes Geschmackserlebnis und höchste Qualitätsansprüche.

Bitte informieren Sie uns über Ihre Unverträglichkeiten und Allergien, wir beraten Sie gerne.
Alle Preise in Euro. Gedeck 5 Euro pro Person.

Nur Barzahlung möglich.