

# Hummer, Austern & Co

vom 12. Januar bis 01. März 2019

Bouillabaise <sup>1,2</sup>  
Röstbrot & Aioli  
8,5

Frische Austern Fine de Claire <sup>6</sup>  
pro Stück 3  
1/2 Dzd. (6 Stück) 15  
4 Stück gratiniert „Rockefeller Art“ 12

Sylter Miesmuscheln  
im Weißwein-Gemüsesud & Knoblauchcrostini  
groß 14,9  
klein 10,9

Surf & Turf <sup>1,6</sup>  
Riesengarnelen & Rinderfilet  
gegrillter Fenchel, Schwarzes Risotto  
& Safranschaum  
31

1/2 Frischer Hummer mit Kräuterkruste <sup>1</sup>  
Rote Bete-Apfelsalat, getrüffeltes Kartoffelpüree, Hummersauce  
39

Schokoladenküchlein <sup>6</sup>  
Mascarponecreme & Kirsch-Rosmarin Sorbet  
8,5

Weinempfehlung:

2017 Bianchetto La Vigna delle Terrazze  
Claudio Morelli, Marken

Der La Vigna delle Terrazze Bianchetto präsentiert sich in Strohgelb mit grünen Reflexen im Glas. Im duftigen Bukett finden wir Aromen nach nach reifem gelbem Apfel, Melone und Grapefruit, darüber Noten frischer Kräuter wie Salbei, Estragon und Zitronenstrauch. Am Gaumen ein spannendes Spiel aus drahtigem, fast saftigen Mundgefühl und einer frischen, mineralischen Zartheit. Nussig-würzige Noten führen in einen Nachhall mit feinem Mandelton. Toller Spannungsbogen! 100% Bianchetto

0,75l 29