



Herbstkarte

Vorspeisen

Miesmuschel-Bruscetta

geröstetes Brot mit Tomaten-Concasse und maritim marinierten Miesmuscheln
8,90

Kürbiscremesuppe nach Art des Hauses
6,90

Kürbis Carpaccio

hauchdünn geschnittene Scheiben vom argentinischen Rinderfilet, mit mariniertem Kürbis, Rucola und Pflaumen, Pinienkerne und gehobeltem Parmesankäse
14,90

Hauptspeisen

Muscheln „Grande Imperial“ ca. 750 Gramm „auf Dalmatinische Art“
mit angebratenen Knoblauch in delikater Weißweinsauce
18,90

Muscheln „Grande Imperial“ ca. 750 Gramm „à la Provence“
in pikanter Tomaten-Kräuter-Sauce
18,90

Muscheln „Grande Imperial“ ca. 750 Gramm „auf Rheinische Art“
in Weißweinsud mit frischem Wurzelgemüse
18,90

Linguine alla Marinara

Linguine mit Meeresfrüchten und Cocktail-Tomaten, in einer feinen Knoblauch-Weißweinsauce
18,90

Risotto del Mar

italienische Reisspezialität mit Edelfischfilets und Muscheln,
verfeinert mit Pernod
22,50

Doradenfilet

auf einem Linguinebett, in einer cremigen
Hummer-Krabben-Sauce und gegrillten Austernpilzen
24,50

Kalbsmedaillons

Kalbsmedaillons auf Kürbispüree mit Austernpilzen
27,50

Pfeffer Pfännchen

mit Rinderfiletspitzen und Austernpilzen in feiner
Rioja-Sauce, an Wildreis
27,50

