



SEAFOOD ETAGERE

3 Pouget Austern, 3 Tiefseesalzwasser-Garnelen,
3 Jacobsmuscheln, Lachstatar,
Himbeervinaigrette, Zitronenecken,
hausgemachte Trüffelmayonnaise,
Kapern, Pommes Frites, Tabasco
EUR 65.—

*Gerne erweitern wir Ihnen dieses Gericht,
um es perfekt abzurunden:*

DESIETRA– Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom "Sibirischen Stör"
30 g Dose mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert
EUR 79

½ Hummer „THERMIDOR“ gratiniert mit hausgemachter Pasta
EUR 56

korrespondierende GETRÄNKE:

HENDRICK'S Gin & Tonic mit Gurke
EUR 14

DE CHANCENY Crémant de Loire Brut
Cabernet Franc, Chardonnay, Chenin blanc
Alliance Loire SAS, Frankreich
EUR 45

2020er **POUILLY-FUMÉ** de Ladoucette, Sauvignon trocken
EUR 79

2023er **MÂCON-BUSSIÈRES LES CLOS AOC**, trocken
„reinsortigen Chardonnay“
Maison Joseph Drouhin
EUR 59

AUF VORBESTELLUNG ab 18 Uhr:



Für 2 Personen

**SEAFOOD ARRANGEMENT "Saint Raphael"
deluxe**

mit Fuldaer Kaviar SELECTION – malossol – vom "Sibirischen Stör"

Pouget Austern, Jacobsmuscheln, Lachstatar

Ganzer Hummer „Thermidor“, Zitronenecken,

hausgemachte Trüffelmayonnaise, Kapern,

Pommes Frites, Tabasco

EUR 295.—