

AUSTERN-PARTY

Irische Austern Klasse 1
oder Fine de Claire
je nach Verfügbarkeit



Flasche Champagner mit Austern

12 Austern & 1 Flasche Champagner 109,-

3 Austern 15,-

9 Austern 39,-

6 Austern 29,-

12 Austern 55,-

Wir servieren unsere Austern klassisch mit frischer Zitrone.

1 Glas Champagner 0,1l 13,-

Brut Réserve Palmer & Co

Champagner *Palmer Brut Réserve* stammt aus den Weinbergen der Montagne de Reims und ist eine klassische Mischung aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay mit 36 Monate Hefelager (Premier & Grand Cru Lagen).

Die Integration von Reserveweinen in der Cuvée erhöht das Ansehen des Maison dank der Verwendung des für Jerez-Weine typischen Solera-Systems. Tolle Nase mit Aromen von Zitrusfrüchten, Birnen und Aprikosen ebenso mit Noten von Butter, Mandeln und Sahne. Am Gaumen geradlinig, frisch und beständig für einen langen und angenehmen Schluck.

Der perfekte Begleiter für Meeresfrüchte aller Art.

Umbestellungen 2,00 €

Allergene auf einer separaten Karte oder frage unseren Service.

Alle Preise in € und inkl. MwSt.



Fischstuben Happen

Unser Art der Vorspeisen

Gemischte Happen *3 zur Wahl* pro Person 29,-

3 verschiedene Happen auf einem Teller in einer kleineren Variante, damit mehr probiert werden kann. Wähle Deine drei Favoriten:

Geräucherte Forelle

Rote Beete-Meerrettich-Creme, Apfelchips, Kartoffel-Kürbiskerntaler 13,-

wilder Brokkoli

Mit hausgemachter Trüffel Hollandaise 11,-

Hausgebeitzer Lachs

Kürbiskernpuffer, Honig-Senf-Sauce, Kürbiskernkrokant, Rucola 18,-

Beef Tartar

Fein geschnittenes Rinderfilet, Kapern, Crème Fraîche 19,-

Auf Wunsch: + frischer Trüffel 8,- und/oder + Trüffelkartoffeln 10,-

Tigergarnelen im Kino

2 Tigergarnelen vom Grill mit Mais-Crème,
Rosmarin Popcorn, Chili-Mayonnaise 18,-

Frittierte Calamares-Ringe

Frische frittierte Calamares-Ringe mit Salatbouquet & Sauce Rouille 15,-

Vitello Tonnato über Kopf

Thunfischcrème unter saftigem Kalbsfleisch, Kapern-Blumen, Pfeffer 17,-

Fish & Chips *Fischstuben style*

Kabeljaufilet im Backteig, Knusperkartoffeln, Balsamico-Linsen 16,-

Pulpoarm gegrillt

Karotten-Kartoffel-Ingwer-Stampf & Spinat, Zitrone 17,-

Suppen und Muscheln

Fischstuben Suppe

Verschiedene Fischfilets, Sauce Rouille, Baguette 19,-

Muscheln in Weissweinsauce (1000g)

In Weissweinsauce, Gemüse-Julienne, Knoblauch und Baguette 33,-

Muscheln mit Chorizo (1000g)

Chorizo, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Weisswein,
Sherry, Crème fraîche und Baguette 35,-

Umbestellungen 2,00 €

Allergene auf einer separaten Karte oder frage unseren Service.

Alle Preise in € und inkl. MwSt.



SALAT

Grün und Saisonal

Verschiedene Blattsalate mit Gurke, Kirschtomaten und Karotten, geröstete Kerne mit unserem hausgemachten Salatdressing 8,-

FISCHE & MEERESFRÜCHTE

Meeresfrüchteplatte

Für Krustentier-Liebhaber:

Einen ganzen frischen Hummer mit Garnelen vom Grill, Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Calamares-Ringe, ein Pulpoarm, Knusper-Kartoffel dazu Chimichurri, Weissweinsauce, & Sauce Rouille

für 2 Personen 99,-

Fischplatte Fischstube

Fischplatte mit 5 verschiedenen gegrillten See- & Meeresfischen mit mediterranen Kartoffeln, Gemüse der Saison und Spinat mit Knoblauch und Walnüssen dazu hausgemachte Sauce Rouille, Beurre Blanc und Chimichurri

für 2 Personen 95,-

Seeteufel & Meeresfrüchte

Seeteufel gebraten, frische Meeresfrüchte in Tomaten-Weissweinsauce, zwei Tigergarnelen vom Grill 39,-

3 Jumbo-Garnelen

Extra große Tigergarnelen mit Chimichurri, Spinat und mediterrane Kartoffeln 35,-

Ganze gegrillte Seezunge (400-600g) *nach Verfügbarkeit!!*
mit Tagliarini in Trüffelsauce und frischem Trüffel Tagespreis

Umbestellungen 2,00 €

Allergene auf einer separaten Karte oder frage unseren Service.
Alle Preise in € und inkl. MwSt.



FISCHTHEKE

wähle einen Fisch, 2 Beilagen

Doradenfilet 29,-

Zanderfilet *mit Speck* 27,-

Wolfsbarschfilet 29,-

Saiblingsfilet 29,-

Seeteufel 33,-

Lachsfilet 29,-

Thunfisch 35,-

Fang des Tages Tagespreis

Beilagen

Kartoffel-Karotten-Ingwerstampf

Rahmkraut

Balsamico-Linsen

Gemüse der Saison

Mediterrane Kartoffeln

Wilder Brokkoli
mit Trüffel-Hollandaise 6,-

frischer Spinat
mit Knoblauch und Walnüsse

Knusper Kartoffel
auf Wunsch mit frischem Trüffel 8,-

PASTA

Tagliarini Rinderfiletspitzen

frische Nudeln, Steinpilze, Rahmsauce, Rinderfiletspitzen,
Lauchzwiebeln, Rucola und Grana Padano 25,-

Tagliarini Meeresfrüchte

frische Nudeln, Weissweinsauce, Muscheln, Garnelen,
Cherrytomaten Tintenfisch sowie gegrillte Riesengarnele 29,-

Tagliarini mit Gemüse *vegetarisch*

frische Nudeln, Weissweinsauce-Tomatensauce, Cherrytomaten,
Gemüse der Saison, Grana Padano und Rucola 25,-

Steinpilz Ravioli mit Trüffel *vegetarisch*

frische Steinpilzravioli mit Trüffelsauce und frisch
geriebenem schwarzen Trüffel 29,- + 1 Riesengarnele 5,-

Umbestellungen 2,00 €

Allergene auf einer separaten Karte oder frage unseren Service.

Alle Preise in € und inkl. MwSt.



FLEISCH auf Wunsch mit frischem Trüffel 8,-

Surf & Turf *we call it a Klassiker!*

Rinderfilet von der Allgäuer Färse mit einer Riesengarnele,
2 Beilagen nach Wahl & 1 Sauce 49,-

Rinderfilet mit 2 Beilagen & 1 Sauce 45,-

Beilagen

Kartoffel-Karotten-Ingwerstampf

Rahmkraut

Balsamico-Linsen

Gemüse der Saison

Mediterrane Kartoffeln

wilder Brokkoli
mit Trüffel-Hollandaise 6,-

frischer Spinat
mit Knoblauch und Walnüsse

Knusper Kartoffel
auf Wunsch mit frischem Trüffel 8,-

Saucen

Café de Paris

Trüffelsauce

Kräuterbutter

Chimichurri

Pfeffersauce

Beilagen EXTRA 5,-

Sauce EXTRA 2,-

Umbestellungen 2,00 €

Allergene auf einer separaten Karte oder frage unseren Service.
Alle Preise in € und inkl. MwSt.



Für **DESSERT** ist immer noch Platz!

Dessertvariation zum Teilen

Pistazien-Tiramisu mit Pistazien-Salz-Karamell, Crème Brûlée & Fischstuben Heaven 19,-

Crème Brûlée *von unserem frischen Franzosen Claude*

mit einer Kugel Salz-Caramel, Dattelsirup und Amarettini-Brösel 12,-

dazu eine ***Geschmacksexplosion***

ein Glas **VINTAGE 15 Portwein** vom Weingut Aufricht 8,-

Cheesecake San Sebastian (kommt Anfang November!!!!)

Zwetschgenkompott, Zartbitter-Frosting, Hausgemachtes Granola
13,-

Fischstuben Heaven

Vanille-Eis, Dattelsirup, Salznüsse, Amarettini-Brösel, Schokosplitter 9,50

Pistazien-Tiramisu mit Pistazien-Salz-Karamell 9,-
Süchtigmacher!

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 7,50

Eissorten pro Kugel 3,00

Vanille

Salz-Caramel

Apfel-Strudel

Sorbet pro Kugel 3,00

Birne

Cassis

Madarine

Oder was flüssiges?

Grappa aus der 6,3 Liter Flasche?

Brände oder **Gin** vom Bodensee?

Umbestellungen 2,00 €

Allergene auf einer separaten Karte oder frage unseren Service.
Alle Preise in € und inkl. MwSt.