



AUSTERN-PARTY

**Irische Austern Klasse 1
oder Fine de Claire**
je nach Verfügbarkeit



Flasche Champagner mit Austern

12 Austern & 1 Flasche Champagner 99,-

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 11,-

Champagne Louis Leppert Brut

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

24 Monate Hefelager, Degorgement 12/2025

Aus Bisseuil, Nähe Ay, ein Grand Cru Gebiet
leichte Briochenote, Körper durch den Pinot, aber nicht
erdrückend, spritzig durch den Chardonnay
mit gefährlichem Trinkfluss.

Umbestellungen 2,00 €

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



Fischstuben Happen

Gemischte Happen 3 zur Wahl pro Person 29,-

3 verschiedene Happen auf einem Teller in einer kleineren Variante, damit mehr probiert werden kann.

Ceviche vom wolfsbarsch

Filet vom wolfsbarsch, Granatapfelkerne, rote Zwiebel, Kokosmilch 16,-

Pulposalat

Pulpo, Cherrytomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Zitrone, 16,-

Frittierte Calamares-Ringe

Frische frittierte Calamares-Ringe mit Salatbouquet & Zitronencreme 15,-

Vitello Tonnato über Kopf

Thunfischcreme unter saftigem kalbsfleisch, Kapern-Blumen, Pfeffer 17,-

Beef Tartar

Fein geschnittenes Rinderfilet, Kapern, Crème Fraîche 19,-

Auf Wunsch: + frischer Trüffel 8,-

+ Trüffelpommes 10,-

Gegrillte Calamaretti

Kleine Tintenfische vom Grill mit Salatbouquet & Zitronen-Aioli 16,-

Tigergarnelen im Kino

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

Matjes Hausfrauen Art

2 Matjes-Filets, Apfel, Zwiebel, Quark,
Schmand und Knusper-Kartoffeln 13,-

Fish & Chips

Kabeljaufilets im Backteig, Pommes Frites, Erbsen-Minz-Pürée, Essig 16,-

Dr. Jakob Muschel

Jakobsmuscheln (3 Stück) gegrillt, Erbsenpürée,
Chorizosauce & gerösteter walnuss 17,-

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,-

Garnelenspiess mit großem Salat

Verschiedene Blattsalate mit Gurke, Kirschtomaten und Karotten, geröstete Kerne mit unserem hausgemachten Salatdressing und 3 Tiger-Garnelen am Spiess 28,-

FISCHE & MEERESFRÜCHTE

Fischplatte Fischstube

Fischplatte mit 5 verschiedenen gegrillten See- & Meeresfischen dazu hausgemachtes Zitronenöl, Beurre Blanc und Chimichurri mit mediterranen Kartoffeln, Gemüse der Saison und Spinat mit Knoblauch und Walnüssen.

für 2 Personen 95,-

Meeresfrüchteplatte

Für Krustentier-Liebhaber:

Einen ganzen frischen Hummer mit 8 Garnelen vom Grill, 2 Riesengarnelen, 2 Jakobsmuscheln und 1 Pulpoarm & Calamares-Ringe mit frischer Zitrone, Chimichurri, Beurre Blanc & Knusper-Kartoffeln.

für 2 Personen 99,-

Umbestellungen 2,00 €

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



Seeteufel & Meeresfrüchte

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

Ganze gegrillte Seezunge (400-500g)

mit Tagliarini in Trüffelsauce und frischem Trüffel 45,-

3 Jumbo-Garnelen

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

FISCHTHEKE

wähle einen Fisch, 2 Beilagen

Doradenfilet 29,-

Wolfsbarschfilet 29,-

Seeteufel 33,-

Thunfisch 35,-

Zanderfilet 27,-

Saiblingsfilet 29,-

Lachsfilet 29,-

Fang des Tages Tagespreis

Beilagen

Rosmarin-Kartoffelstampf

Gemüse der Saison

mediterrane Kartoffeln

frischer Spinat mit Knoblauch und Walnüssen

Pommes Frites

Knusper-Kartoffeln

Erbsen-Minz Pürée

Umbestellungen 2,00 €

Allergene auf einer separaten Karte oder frage unseren Service.

Alle Preise in € und inkl. MwSt.



PASTA

Tagliarini Rinderfiletspitzen

frische Nudeln, pikante Tomatensauce, Rinderfiletspitzen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano 25,-

Tagliarini Meeresfrüchte

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

Steinpilz Ravioli mit Trüffel

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

FLEISCH auf Wunsch mit frischem Trüffel 8,-

Surf & Turf *we call it a klassiker!*

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

Rinderfilet mit 2 Beilagen & 1 Sauce 45,-

Beilagen

Pommes Frites

Gemüse der Saison

Erbsen-Minz-Pürée

Trüffel Pommes 10,-

mit frischem Trüffel

Knusper-Kartoffeln

mediterrane Kartoffeln

Rosmarin-Kartoffelstampf

frischer Spinat

mit Knoblauch und Walnüssen

Saucen

Café de Paris

Kräuterbutter

Trüffelsauce

Chimichurri

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 18,-

Fischstuben Heaven

Vanille Eis, Dattelsirup, Salznüsse,
Keks-Crumble, Schokosplitter 9,-

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 7,50

Crème Brûlée von unserem frischen Franzosen Claude
mit einer Kugel Mango-Sorbet 10,-

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

Eissorten pro Kugel 3,00

Vanille

Salz-Caramell

dunkle Schokolade

Sorbet pro Kugel 3,00

Mango

Cassis

Maracuja

Oder was flüssiges?

Grappa aus der 6,3 Liter Flasche?

Brände oder **Gin** vom Bodensee?

Folgen nicht vergessen!



Umbestellungen 2,00 €

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