

FISHERMAN’S BUFFET

FISCHECKE

Frische Seeigel und Austern mit Tabasco, Zitrone und Schalotten-Dressing

[MLS]

Dorado-Carpaccio mit Kirschtomaten-Zitrusfrucht-Dressing

[FSH]

Oktopus-Confit mit Limette, Koriander und Tomaten-Salsa

[MLS]

Tomaten-Gazpacho mit Garnelen und Gurkenspieß

[CRU]

Lachstatar mit Wachteleiern

[FSH, EGG]

Pochierte rosa Garnelen mit Zitronensalsa

[CRU]

LIVE FISCHBAR

Rotes Thunfisch-Tatar

Gewürfelter Thunfisch mit Olivenöl, Zitronensaft, Zwiebel, Petersilie, schwarzem Pfeffer

[FSH]

SALATBAR

Verschiedene Rohkost und Gemüse mit Dressings und Gewürzen Balsamico-Dressing; Tausend-Insel-Dressing [MTD, EGG] ; Orangendressing; Zitronendressing; Französisches Dressing [MTD] ; Dijon-Senf [MTD]

Tomaten- und Früchtesalsa

[VEG]

SUPPE

Cremige Fischsuppe mit Croutons und Greyerzer Käse

[FSH, MLK, CLU]

LIVE KOCHEN

Gegrillte marinierte Garnelen mit Knoblauch und Kräutern, Mini-Risotto mit Spargel

[CRU, MLK]

Gegrillter Fisch aus der Bucht von Calodyne

[FSH]

Frittierte Calamari mit Knoblauch-Zitronen-Mayonnaise

[MLS, GLU, EGG, MTD]

CARVING

Gebratene Rinderhüfte, Pilzsauce, Trüffel-Kartoffel-Mousseline

[BEF, MLK, GLU]

KNUSPRIGE FRITTER

Gesalzener Fisch-Accra mit Tomatensauce

[FSH, GLU, EGG]

AUS DEM PIZZAOFEN

Pizza mit Meeresfrüchten und Basilikumpesto

[FSH, CRU, MLS, GLU, MLK]

Gebratene Penne in Arrabbiata-Sauce

[VEG, GLU]

BEILAGEN

Gerösteter Chayote und Butternut-Kürbis mit Rosmarin

[VEG]

Cremige Knoblauchmuscheln mit gedünstetem Spinat

[MLS, MLK]

Karotten und grüne Bohnen in Knoblauchbutter

[VEG, MLK]

 Meeresfrüchte-Spargel-Gratin

[FSH, CRU, MLS, MLK]

Safran-Pilaw-Reis

DESSERT

Kürbis-Törtchen

[GLU, EGG, MLK]

Kokosnuss-Mille-Feuille

[GLU, MLK, EGG]

Bananen- und Schokoladen-Delice

[GLU,MLK,EGG]

Financier-Kuchen mit roten Früchten und Baiser

[ GLU, MLK, EGG]

Chou Craquelin

[GLU, EGG, MLK]

Ananas-Chiboust-Verrine

[EGG, GLU, MLK]

Kokos-Millefeuille

[ZUCKERFREI, GLU, MLK]

Bananen- und Schokoladen-Delice

[ZUCKERFREI, MLK, EGG, GLU]

Sollten Sie Nahrungsmittelallergien haben, teilen Sie dies bitte dem Restaurantleiter mit.

.

|  |  |
| --- | --- |
| SOJA | [ SOY ] |
| SELLERIE | [ CEL ] |
| NÜSSE | [ NUT ] |
| ERDNUSS | [ PNT ] |
| SENF | [ MTD ] |
| LUPINE | [ LUP ] |
| SULPHATE | [ SUL ] |
| SESAM | [ SSE ] |
| GLUTEN | [ GLU ] |
| MILCH | [ MLK ] |
| EI | [ EGG ] |
| SCHALENTIER | [ CRU ] |
| FISCH | [ FSH ] |
| MOLLUSKE | [ MLS ] |
| ALKOHOL | [ ALC ] |
| VEGETARISCH | [ VEG ] |
| SCHWEINEFLEISCH | [ PRK ] |
| RINDFLEISCH | [ BEF ] |