

# MEERBAR



## Vorspeisen (Starters)

Fischsuppe   Sauce Rouille   Käse Röstbrot <i>Fish Soup   Sauce Rouille   Roasted Cheese Bread</i>	10
Spargelcrème   Geräucherte Entenbrust-Spargel Salat <i>Asparagus Cream Soup   Smoked Duck Breast Salad</i>	8
Büffelmozzarella   Räucherlachs   Chicorée   Ahornsirup Vinaigrette <i>Buffalo Mozzarella   Smoked Salmon   Chicory   Maple Syrup Vinaigrette</i>	16
Tatar vom Premium Rinderfilet <i>Tartare of Premium Beef Tenderloin</i>	17
Caesar Salad <i>Caesar Salad</i>	- Maispouardenbrust <i>- Corn Poulard Breast</i> 15
	- Gegrillter Calamari <i>- Grilled Calamari</i> 14
	- Rosa Crevetten   Spargel vom Grill <i>- Crevettes Roses   Grilled Asparagus</i> 15
Ceviche (Marinierter Fischsalat)   Limette   Mango   Koriander   Chili <i>Ceviche   Lime   Mango   Coriander   Chili</i>	16
Roher Marinierter Thunfisch   Yuzu   Papaya   Apfel   Kokosnuss Vinaigrette <i>Raw Marinated Tuna   Yuzu   Papaya   Apple   Coconut Vinaigrette</i>	13
Sashimi Variation   Wasabi Mayo   Kaviar   Ingwer Sorbet <i>Sashimi Variation   Wasabi Mayo   Caviar   Ginger Sherbet</i>	25
Gegrillter Oktopus   Weiße Bohnen Salat   Oliven   Piment d'Espelette <i>Grilled Octopus   White Bean Salad   Olives   Piment d'Espelette</i>	18
<b>Austern (Oysters)</b>	
Fines de Claire No. 2	4
Gillardeau No. 2	5
Perle Blanche No. 2	6
(Austern werden mit Zitrone und Grüner Apfel Vinaigrette serviert) <i>(Oysters are served with Lemon and Green Apple Vinaigrette)</i>	
½ Dutzend Austern   Crevetten   Zitrone   Grüner Apfel Vinaigrette   Aioli <i>½ Dozen Oysters   Crevettes   Lemon   Green Apple Vinaigrette   Aioli</i>	28
Black Tiger Garnelen   Vongole   Miesmuscheln   Jalapeño Aioli <i>Black Tiger Shrimps   Venus Clams   Mussels   Jalapeno Aioli</i>	300 g 1-2 Personen 22 500 g 2-4 Personen 35

### Meeresfrüchteplatte (Sea Food Platter):

Garnelen | Jakobsmuschel | Oktopus | 2 Austern

*Shrimps | Scallop | Octopus | 2 Oysters*

Rosa Crevetten | Calamari | Muscheln

*Crevettes Roses | Calamari | Mussels*

Algensalat | Röstbrot | Jalapeno Mayo | Avocado Salsa

*Seaweed Salad | Roasted Bread | Jalapeno Mayo | Avocado Salsa*

p. P. 28

mit ½ Hummer

*with ½ Lobster*

p. P. 54

# MEERBAR



## Hauptgänge (Main Courses)

---

Thunfischsteak (Halb Roh)   Ingwer Sauce   Shiitake Pilze   Pak Choi <i>Tuna Steak (Medium Rare)   Ginger Sauce   Shiitake Mushrooms   Pak Choi</i>	28
Lachssteak   Teriyaki   Jakobsmuschel   Ananas   Basmati-Wildreis <i>Salmon Steak   Teriyaki   Scallop   Pineapple   Basmati-Wild Rice</i>	26
Heilbutt   Sambal Joghurt   Radieschen-Fenchelsalat   Süßkartoffel Fries <i>Halibut   Sambal Yogurt   Radish-Fennel Salad   Sweet Potato Fries</i>	28
Kabeljau Steak   Gegrillter Oktopusarm   Gegrillte Salatherzen   Bärlauch Öl <i>Codfish Steak   Grilled Octopus Arm   Grilled Hearts of Lettuce   Green Garlic Oil</i>	28
Gegrillter Halber Hummer   Sauce Béarnaise   Drillinge   Baby Leaf Salad <i>Grilled Half Lobster   Sauce Béarnaise   Small Potatoes   Baby Leaf Salad</i>	29
Steinbutt   Gegrillter Tafelspitz   Rhabarber Salsa   Meerrettich Dip <i>Turbot   Grilled Prime Beef   Rhubarb Salsa   Horseradish Dip</i>	32
Argentinisches Premium Entrecôte 350 g   Sauce Béarnaise French Fries   Caesar Salad <i>Argentinian Prime Entrecôte 350 g   Sauce Béarnaise French Fries   Caesar Salad</i>	29
Rinderfilet Argentinien Black Angus   Chipotle Butter Kohlrabi   Grillpaprika-Kartoffelpüree <i>Beef Tenderloin Argentina Black Angus   Chipotle Butter Kohlrabi   Roasted Pepper-Potato Purée</i>	
Ladies Cut 180 g	30
Gentlemen's Cut 250 g	38
Surf & Turf mit ½ Hummer <i>Surf &amp; Turf with ½ Lobster</i>	56 / 64

Beilagen mit Habanero Crème & Tomaten-Curry Dip serviert:

Chili Fries	6
Süßkartoffel Fries	9
Trüffel Fries   Trüffel Pecorino	8
French Fries   Chili con Carne   Cheddar	12

## Pasta & Risotto

---

Tagliatelle   Trüffel   Waldpilze   Gehobelter Parmesan <i>Tagliatelle   Truffle   Wild Mushrooms   Shaved Parmesan</i>	21
Risotto   Jakobsmuschel   Meeresfrüchte <i>Risotto   Scallop   Sea Food</i>	26
Tagliarini   Bärlauch Pesto   Räucherlachs Carpaccio   Manchego <i>Tagliarini   Green Garlic Pesto   Smoked Salmon Carpaccio   Manchego</i>	18

## Desserts

---

Valrhona Schokoladen Mousse   Karamell-Bananen <i>Valrhona Chocolate Mousse   Caramel-Banana</i>	8
Eiscreme & Sorbet im Glas <i>Ice Cream &amp; Sherbet in a Glass</i>	9
Weißer Schokoladen Crème Brûlée   Himbeer Sorbet <i>White Chocolate Crème Brûlée   Raspberry Sherbet</i>	8
Rhabarber Parfait   Marinierte Erdbeeren <i>Rhubarb Parfait   Marinated Strawberries</i>	8
Geeiste Caipirinha Zabaglione   Melonen Salat <i>Iced Caipirinha Zabaione   Melon Salad</i>	9
Käseteller   Nüsse   Früchte   Feigensenf <i>Cheese Plate   Nuts   Fruits   Fig Mustard</i>	15