

Hummerabend



Aperitif

A Pfiff Weißbier im Champagnerglas
0,15 l 1,60



Riesling Sekt, Weingut Trenz
0,1l 5,40 / 0,75l 32,00

Champagne Ruinart « R » Brut
0,1 l 9,50

Vorspeisen

Frische Austern Pleine de Normandie
mit Chester-Brot - Stück je 3,50

Gegrillte Calamaretti
mit Quinoasalat und Rohkostgemüse 16,00

Zwischengerichte

Venererisotto
mit Pulpo, Garnelen und Hummerschaum 15,00

Gebratene Jakobsmuscheln
mit eingelegtem Paprika-Gurken-Gemüse und Hummerschaum 13,50

Hauptspeisen

1/2 Hummer
mit Blumenkohl, Miso und Zuckerschoten 22,00

1/2 Hummer
mit hausgemachten Tagliatelle, Zucchini, Kirschtomaten und Hummerbisque 26,00

Gegrillter 1/2 Hummer
mit Süßkartoffelpommes und Avocado-creme 19,80



APERITIF

„Mondino Rosé“ ⁽¹⁾

Mondino Bavarese mit Roséwein, Tonic Water und Orangenscheibe 0,25 l | 7,50

Crémant d' Alsace Brut ⁽¹⁾

Domaine Henri Kieffer fils, Blienschwiller 0,1 l | 5,80
0,75 l | 36,00

Kir Royal 1888 ⁽¹⁾

Crémant d' Alsace Brut mit Creme de Cassis verfeinert 0,1 l | 6,20

Hugo ^(1,10,l)

Holundersirup mit frischer Minze, aufgefüllt mit Prosecco und einem Schuss Soda 0,25 l | 7,50

Aperol Spritz ^(1,10,l)

Der Klassiker mit Orangenscheibe, aufgefüllt mit Prosecco/ Wein und einem Schuss Soda 0,25 l | 7,50

Lillet Wildberry ^(1,l)

4cl Lillet blanc, Wildberry Schweppes und frische Minze 0,25 l | 7,80

Martini bianco, rosso oder extra dry ⁽¹⁾

auf Eis serviert 5 cl | 5,50

Campari mit Soda, Tonic Water oder Orange ⁽¹⁾

auf Eis mit Orangenscheibe 0,25 l | 7,50

Sherry Lustau ⁽¹⁾

Fino oder medium dry 5 cl | 6,50

A frischgezapfter Pfiff Weißbier ^(a)

vom Hofbräuhaus Traunstein, im Champagnerglas serviert 0,15 l | 1,60



FESTE FEIERN

HOCHZEITEN, GEBURTSTAGE, GESCHÄFTSBESPRECHUNGEN

Lassen Sie uns Ihre Feiern, Geburtstage, Treffen mit Freunden, Geschäftsbesprechungen zu einem kulinarischen Erlebnis werden, so dass Sie und Ihre Freunde, Geschäftspartner begeistert & glücklich sind!

