

Kleine gerechten – Wijnparing:**Brood met smeersels** €6,-

Villa San Martino 'Le Rive' Pinot Grigio

Oesters p.s. €3,50

Domaine des Hates Chablis

Oester Havenzicht (3 st.) €12,-

Antinori San Giovanni della Sala Classico Superiore

Makreelsalade op brood €9,-

Domaine Castelneau Sauvignon Blanc

Torpedo-garnaal €6,-

Antinori Bramito del Cervo Chardonnay

Garnalen bitterballen / remoulade (6 st.) €9,-

Antinori Bramito del Cervo Chardonnay

Krabkoekjes met Thaise salade (2 st.) €14,-

Roblin Sancerre Blanc

Calamaris / aioli €12,-

Telmo Rodriguez BASA Verdejo

Gamba gyoza / sojasaus Tomasu €9,-

BIO Wittmann 100 Hügel Riesling trocken

Gerookte vis / toast (palingzalm, makreel) €16,-

Antinori Campogrande

Mosselen roerbak op Aziatische wijze €12,-

Domaine Castelneau Viognier Parcelaire

Sashimi (zalm, tonijn, coquille) met Tomasu €19,-

UP, Ultimate Provence Rosé

Gamba pil-pil €12,-

Eivi Albariño 'The Embraced Wine'

Cocktail van kreeft / cocktailsaus €19,-

Domaine Castelneau Viognier Parcelaire

Ceviche zeebaars / kokos limoen pepers / koriander €12,-

Telmo Rodriguez BASA Verdejo

Pata Negra €16,-

Alcaudon Crianza Tempranillo

Beef tataki €12,-

Philippe le Hardy Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes

Hoofdgerechten**Pan mosselen / friet / salade** €23,-

Eivi Albariño 'The Embraced Wine'

Tonijnsteak tomatenrisotto €32,-

Antinori Campogrande

Rijkelijk gevulde vissoep €19,50

Kruger Family Reservé Chardonnay

Kreeft (half of heel) €25,- / €49,-

Philippe le Hardy Clos de la Chaise Dieu

Rib-eye 300 gr / kruidenboter groenten €32,-

Zuccardi Valles Malbec

Dagvis €29,50

Vraag ernaar bij een van onze medewerkers

Dagvlees €32

Vraag ernaar bij een van onze medewerkers



Small Dishes– Wine Pairing:

Bread with spreads €6,-

Villa San Martino 'Le Rive' Pinot Grigio

Oysters each €3.50

Domaine des Hates Chablis

Havenzicht Oysters (3 pcs) €12,-

Antinori San Giovanni della Sala Classico Superiore

Mackerel salad on bread €9,-

Domaine Castelneau Sauvignon Blanc

Torpedo shrimp €6,-

Antinori Bramito del Cervo Chardonnay

Crispy mussel bites / remoulade (6 pcs) €9,-

Antinori Bramito del Cervo Chardonnay

Crab cakes with Thai salad (2 pcs) €14,-

Roblin Sancerre Blanc

Calamari / aioli €12,-

Telmo Rodriguez BASA Verdejo

Gamba gyoza / Tomasu soy sauce €9,-

BIO Wittmann 100 Hügel Riesling trocken

Smoked fish / toast (eel, salmon, mackerel) €16,-

Antinori Campogrande

Wok-fried mussels Asian style €12,-

Domaine Castelneau Viognier Parcellaire

Sashimi (salmon, tuna, scallop) with Tomasu €19,-

UP, Ultimate Provence Rosé

Gamba pil-pil €12,-

Eivi Albariño 'The Embraced Wine'

Lobster cocktail / cocktail sauce €19,-

Domaine Castelneau Viognier Parcellaire

Sea bass ceviche / coconut / lime / peppers / coriander €12,-

Telmo Rodriguez BASA Verdejo

Pata Negra €16,-

Alcaudon Crianza Tempranillo

Beef tataki €12,-

Philippe le Hardy Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes

Main Courses

Pot of mussels / fries / salad €23,-

Eivi Albariño 'The Embraced Wine'

Tomato risotto with tuna €32,-

Antinori Campogrande

Richly filled fish soup €19.50

Kruger Family Reservé Chardonnay

Lobster (half or whole) €25,- / €49,-

Philippe le Hardy Clos de la Chaise Dieu

Rib-eye 300g / herb butter / vegetables €32,-

Zuccardi Valles Malbec

Fish of the Day €29,50

Ask one of our staff members

Meat of the Day €32

Ask one of our staff members

Kleine Gerichte – Weinbegleitung:**Brot mit Aufstrichen** €6,-

Villa San Martino 'Le Rive' Pinot Grigio

Austern pro Stück €3,50

Domaine des Hates Chablis

Havenzicht-Austern (3 Stk.) €12,-

Antinori San Giovanni della Sala Classico Superiore

Makrelensalat auf Brot €9,-

Domaine Castelnau Sauvignon Blanc

Torpedo-Garnele €6,-

Antinori Bramito del Cervo Chardonnay

Knusprige Miesmuschel-Bites / Remoulade (6 Stk.) €9,-

Antinori Bramito del Cervo Chardonnay

Krabbenküchlein mit thailändischem Salat (2 Stk.) €14,-

Roblin Sancerre Blanc

Calamari / Aioli €12,-

Telmo Rodriguez BASA Verdejo

Gamba-Gyoza / Tomasu-Sojasauce €9,-

BIO Wittmann 100 Hügel Riesling trocken

Räucherfisch / Toast (Aal, Lachs, Makrele) €16,-

Antinori Campogrande

Wok-Miesmuscheln auf asiatische Art €12,-

Domaine Castelnau Viognier Parcelaire

Sashimi (Lachs, Thunfisch, Jakobsmuschel) mit Tomasu €19,-

UP, Ultimate Provence Rosé

Gamba Pil-Pil €12,-

Eivi Albariño 'The Embraced Wine'

Hummercocktail / Cocktailsauce €19,-

Domaine Castelnau Viognier Parcelaire

Ceviche vom Wolfsbarsch / Kokos / Limette / Chili / Koriander €12,-

Telmo Rodriguez BASA Verdejo

Pata Negra €16,-

Alcaudon Crianza Tempranillo

Beef Tataki €12,-

Philippe le Hardy Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes

Hauptgerichte**Topf Miesmuscheln / Pommes / Salat** €23,-

Eivi Albariño 'The Embraced Wine'

Tomatenrisotto mit Thunfisch €32,-

Antinori Campogrande

Kräftige Fischsuppe €19,50

Kruger Family Reservé Chardonnay

Hummer (halb oder ganz) €25,- / €49,-

Philippe le Hardy Clos de la Chaise Dieu

Rib-Eye 300 g / Kräuterbutter / Gemüse €32,-

Zuccardi Valles Malbec

Fisch des Tages €29,50

Fragen Sie einen unserer Mitarbeiter

Fleisch des Tages €32

Fragen Sie einen unserer Mitarbeiter

Petits Plats – Accords Mets & Vins :**Pain avec tartinades €6**

Villa San Martino 'Le Rive' Pinot Grigio

Huîtres à la pièce €3,50

Domaine des Hates Chablis

Huîtres Havenzicht (3 pcs) €12

Antinori San Giovanni della Sala Classico Superiore

Salade de maquereau sur pain €9

Domaine Castelneau Sauvignon Blanc

Crevette torpille €6

Antinori Bramito del Cervo Chardonnay

Bouchées croustillantes de moules / rémoulade (6 pcs) €9

Antinori Bramito del Cervo Chardonnay

Croquettes de crabe avec salade thaï (2 pcs) €14

Roblin Sancerre Blanc

Calamars / aioli €12

Telmo Rodriguez BASA Verdejo

Gyoza de gambas / sauce soja Tomasu €9

BIO Wittmann 100 Hügel Riesling trocken

Poisson fumé / toast (anguille, saumon, maquereau) €16

Antinori Campogrande

Moules sautées façon asiatique €12

Domaine Castelneau Viognier Parcellaire

Sashimi (saumon, thon, coquille Saint-Jacques) avec Tomasu €19

UP, Ultimate Provence Rosé

Gambas pil-pil €12

Eivi Albariño 'The Embraced Wine'

Cocktail de homard / sauce cocktail €19

Domaine Castelneau Viognier Parcellaire

Ceviche de bar / coco / citron vert piment / coriandre €12

Telmo Rodriguez BASA Verdejo

Pata Negra €16

Alcaudon Crianza Tempranillo

Tataki de bœuf €12

Philippe le Hardy Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes

Plats Principaux**Moules en casserole / frites / salade €23**

Eivi Albariño 'The Embraced Wine'

Risotto à la tomate avec thon €32

Antinori Campogrande

Soupe de poisson**généreusement garnie €19,50**

Kruger Family Réserve Chardonnay

Homard (demi ou entier) €25 / €49

Philippe le Hardy Clos de la Chaise Dieu

Entrecôte 300 g / beurre aux herbes légumes €32

Zuccardi Valles Malbec

Poisson du jour €29,50

Demandez à l'un de nos employés

Viande du jour €32

Demandez à l'un de nos employés

Piatti Piccoli – Abbinamento Vini:**Pane con salse €6**

Villa San Martino 'Le Rive' Pinot Grigio

Ostriche cad. €3,50

Domaine des Hates Chablis

Ostriche Havenzicht (3 pz) €12

Antinori San Giovanni della Sala Classico Superiore

Insalata di sgombero su pane €9

Domaine Castelneau Sauvignon Blanc

Gambero torpedo €6

Antinori Bramito del Cervo Chardonnay

Bocconcini croccanti di cozze / remoulade (6 pz) €9

Antinori Bramito del Cervo Chardonnay

Tortini di granchio con insalata thai (2 pz) €14

Roblin Sancerre Blanc

Calamari / aioli €12

Telmo Rodriguez BASA Verdejo

Gyoza di gamberi / salsa di soia Tomasu €9

BIO Wittmann 100 Hügel Riesling trocken

Pesce affumicato / toast (anguilla, salmone, sgombero) €16

Antinori Campogrande

Cozze saltate in stile asiatico €12

Domaine Castelneau Viognier Parcellaire

Sashimi (salmone, tonno, capasanta)**con Tomasu €19**

UP, Ultimate Provence Rosé

Gamberi pil-pil €12

Eivi Albariño 'The Embraced Wine'

Cocktail di astice / salsa cocktail €19

Domaine Castelneau Viognier Parcellaire

Ceviche di branzino / cocco / lime / peperoncino coriandolo €12

Telmo Rodriguez BASA Verdejo

Pata Negra €16

Alcaudon Crianza Tempranillo

Tataki di manzo €12

Philippe le Hardy Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes

Piatti Principali**Pentola di cozze / patatine / insalata €23**

Eivi Albariño 'The Embraced Wine'

Risotto al pomodoro con tonno €32

Antinori Campogrande

Zuppa di pesce ricca €19,50

Kruger Family Reservé Chardonnay

Astice (mezzo o intero) €25 / €49

Philippe le Hardy Clos de la Chaise Dieu

Costata 300g / burro alle erbe / verdure €32

Zuccardi Valles Malbec

Pesce del giorno €29,50

Chiedi informazioni a uno dei nostri collaboratori

Carne del giorno €32

Chiedi informazioni a uno dei nostri collaboratori