



# BISTRO NORTH SEA

*Unsere Köche sind unsere Helden, die die besten lokalen und saisonalen Zutaten in klassische Gerichte verwandeln: aus dem Meer, vom Grill und aus dem Garten.*

# MENÜ

2 Gänge 45.00€

3 Gänge 52.00€

## Vorspeisen

### Tartar

Serviert mit konfiertem Eigelb, knusprigen Kartoffeln und Spinatmayo

### Jakobsmuscheln

In der Pfanne gebratene Jakobsmuscheln, gewürzt mit Knoblauch und Chili, serviert mit einer Butter-Emulsion

### Insalata Caprese

Unsere Interpretation des italienischen Klassikers - Tomaten, Mozzarella di Buffalo und Basilikum. Kann auf Anfrage auch als veganer Salat serviert werden

### Tigergarnelen

Serviert mit Avocado- und Mango-Salsa und einer Yuzu-Mayonnaise

### Tagessuppe

Fragen Sie Ihren Kellner nach der Tagessuppe, die immer mit frischem Brot aus unserer Bäckerei serviert wird

## Hauptgerichte

### Lachs

Serviert mit gebratenen Nudeln und einer milden Chilisauce

### Fisch der Saison

Frisch vom örtlichen Fischhändler, mit Gemüse, Beurre Blanc und frischen Kräutern. Serviert mit Kartoffeln nach Wahl mit Schalotten und Kräutern oder Pommes frites

### Lamm

Langsam gegart und zart, serviert mit Saisongemüse und Chimichurridressing. Serviert mit Kartoffeln nach Wahl mit Schalotten und Kräutern oder Pommes frites

### Perlhuhn

Gebratene Brust und Keule, Gemüse, Hühnerreduktion und knusprige Perlhuhn Haut. Serviert mit Kartoffeln nach Wahl mit Schalotten und Kräutern oder Pommes frites

### Ribeye Steak (225g)

Saftig und zart - nach Ihrem Geschmack gegart, mit Gemüse und Pfeffersauce. Serviert mit Kartoffeln nach Wahl mit Schalotten und Kräutern oder Pommes Frites

### Rigatoni

Ragout mit frischen und getrockneten Pilzen, serviert mit gehobeltem Parmesankäse - oder frischen Trüffel, wenn Sie möchten. Kann auf Anfrage auch als veganer Salat serviert werden

## Dessert

### Gateau au Caramel

Cremiges Karamell und reichhaltiger Schokolade, serviert mit einer spritzigen Kirsch-Eiscreme

### Crème Brûlée

Ein reichhaltiger cremiger Vanillepudding mit karamellisiertem Zucker überzogen

### Apfel-Frangipane

Apfel- und Mandelkuchen, serviert mit Kardamom-Eis

### Sorbet (vegan)

Trio von erfrischendem Sorbet-Eis, hausgemachte Zubereitung

### Käseplatte

Eine Auswahl an Käsesorten mit hausgemachten Crackern und Chutney



**Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten.** Bitte fragen Sie Ihren Kellner vor der Bestellung nach Informationen zu Allergenen.