



Kalte Gerichte von Hummer und Co.

Hummer

aus Kanada, hellrosafarbenes bis weißes, festes und geschmackvolles Fleisch.
Jeden Tag lebend angeliefert und bei uns frisch abgekocht.

Preis
Gewichtspreis/Portion

100g **5,49 €**
1/2 Hummer ca. 22,50€

Langustenschwanz (Serviervorschlag siehe Bild links)

aus Kuba, vollfleischig, feinherb im Geschmack.
Jeden Tag bei uns frisch abgekocht.

100g **10,99 €**

Königskrabbenbeine – Nur auf Vorbestellung!

Aus Norwegen, zartes, weißes Muskelfleisch ist im Geschmack dem des europäischen Hummers sehr ähnlich – Sie können sich die Beine und Scheren in gewünschter Menge bestellen.

100g **8,99 €**
Pro Bein ca. 18,50 €

Kleine Garnelen mit Kopf (Serviervorschlag siehe Bild links)

„Seawater Qualität“ aus Südamerika, festes, leicht liebliches, weißes Fleisch

10er Portion **4,95 €**
20er Portion **8,95 €**
jede weitere Garnele ab
der 21ten **0,39 €**

Nordseekrabbenbrot

Echte Büsumer Nordseekrabben werden auf Schwarzbrot (versteckt unter den ganzen Krabben) oder wahlweise auf Toast (bitte ihrer Bedienung mitteilen) serviert

Portion **8,95 €**

Tipp - Nordseekrabbenbrot mit Spiegeleiern

Portion m. Eiern **9,95 €**

Zu allen Schalentiergerichten werden französisches Baguette, Salatblatt, Zitrone und auf Wunsch unsere hausgemachte delikate Cocktail- oder Knoblauchsauce gereicht.

Wussten Sie schon, dass ...

Echter Kaviar

vom Stör kommt und dieser bis zu 9 Meter lang und ein Gewicht von bis zu 1400 Kg erreichen kann? Der Echte Kaviar stammt jedoch vom weiblichen Stör aus dem Schwarzen, Asowschen oder Kaspischen Meer. Die frischen Eier sind hell und glasig. Sie dunkeln erst nach der Behandlung mit Salz nach. Die einzelnen Eier des Kaviars werden auch als Korn oder manchmal auch als Perle bezeichnet.

Malossol

Malossol ist ein russisches Wort und bedeutet „mild gesalzen“. Ein mit Malossol gekennzeichnete Kaviar darf einen Salzgehalt von höchstens 2,8 bis 4 % aufweisen. Der natürliche Geschmack bleibt bei Malossol Kaviar erhalten.

Sevruga-Kaviar :

Der vom Sevruga Stör stammende Kaviar hat ein sehr dünnchaliges, im Durchmesser 2 mm großes Korn. Es ist dementsprechend empfindlich. Das Korn schattiert in allen Grautönen. Kenner schätzen das kräftige und würzige Aroma.

Tipp:

Um Kaviar richtig genießen zu können, benötigt man spezielles Kaviarbesteck aus Perlmutter, Horn, Schildspat oder Holz. Auf keinen Fall sollte der Kaviar mit Silber in Berührung kommen. Silber oxidiert und gibt dem Kaviar einen fischigen Geschmack.

Echten Kaviar können sie hier am Hummerstand oder in Käse- und Salatabteilung bestellen (bitte 48 Stunden im vorher).

Wussten Sie schon, dass ...

Kaisergranat oder Scampi

mit dem Hummer verwandt sind und bis zu 24 cm lang werden können?

Ein Scampo (Einzahl) ist das ausgelöste Schwanzstück eines Kaisergranats.

Flusskrebse

auch Edelkrebse heißen und das es etwa 300 Krebsarten gibt?

Flusskrebse werden 10-15 cm lang und 80-140g schwer.

Garnelenkunde

Ihr Lebensraum ist, wie bei den Fischen, sowohl das Salzwasser als auch das Süßwasser.

Es gibt etwa 20.000 bekannte Arten. Sie sind alle gute Schwimmer und unterscheiden sich so von den Panzerkrebsen. Dennoch befinden sie sich oft auf dem Meeresgrund, um sich vor Fressfeinden in den Sand einzugraben oder auf ihren Schreitbeinen herumzulaufen. Als Shrimps werden Tiere bezeichnet, wenn mehr als 200 Tiere benötigt werden, um 1 Kilo aufzuwiegen. Zum Großteil trifft das auf Tiefseegarnelen zu. Größere Tiere stammen meist aus flacheren Küstengebieten. Weltweit ist die Namensgebung der Tiere leider nicht einheitlich. Dies führt häufig zu Verwechslungen und Missverständnissen. Als weltweiter "Quasistandard" für sehr große Garnelen können die Bezeichnungen "Riesen-", "Tiger" oder "King" angesehen werden. Ein Maßstab für eine einheitliche Bezeichnung der Garnelen ist die Einteilung nach Stück pro englisches Pfund (453,59 g). Also je nach dem, wie viele Garnelen ein englisches Pfund aufwiegen, erhalten die Garnelen unterschiedliche Bezeichnungen (Kalibrierung). Die Kalibrierung ist kein genaues Maß, sondern nur eine Spanne, z.B. 21 bis 25 Stück pro Pfund. Das "U" (bei großen Garnelen) steht für "unter" (engl.: under). Die Kennzeichnung U-7 beispielsweise steht für unter 7 Stück pro englisches Pfund.

Serviervorschläge



Warme Gerichte von Hummer und Co.

Langustenschwanz gegrillt

aus Kuba, vollfleischig, feinherb im Geschmack.

Mit das Schönste, was man Essen kann. Serviert mit gebratenem Paprikagemüse.

Preis
Gewichtspreis 100g
100g **15,95 €**

Garnelen vom Grill (Serviervorschlag siehe Bild links)

„Seawater Qualität“ aus Thailand, festes Fleisch, sehr würzig – pikant.

Unsere spezielle Gewürzmischung gibt diesem Gericht den gewissen Pep.

Portion **10,95 €**
7 Stück 13/15er Garnelen

Scampi gegrillt

„Seawater Qualität“ aus Thailand, festes Fleisch, sehr pikant – idealer Snack.

Unsere spezielle Gewürzmischung gibt diesem Gericht den gewissen Pep.

Portion **7,95 €**
10 Stück 31/40er Garnelen

Tipp - Garnelen thailändisch vom Grill

mit gegrilltem Gemüse

5 Stück Port. **10,95 €**

Neu - 2 Tintenfischtuben gegrillt

mit gegrilltem Gemüse

Portion **7,95 €**

Flusskrebsschwänze gegrillt (Serviervorschlag siehe Bild links)

„Sweetwater Qualität“ aus dem fernen Osten, süßliches, zartes, weißes Fleisch.

Mit chinesischer Gewürzmischung und frischen Pilzen.

Portion **8,95 €**

Ofenkartoffel aus dem Backofen (Serviervorschlag siehe Bild links)

mit Sour Cream

Solo **3,95 €**

mit Sour Cream und Nordseekrabben

8,95 €

mit Sour Cream und Räucherlachs (2 Scheiben)

8,95 €

mit Sour Cream und Flusskrebsschwänzen

8,95 €

Zu allen Schalentiergerichten werden französisches Baguette, Salatblatt, Zitrone und auf Wunsch unsere hausgemachte delikate Cocktail- oder Knoblauchsauce gereicht.

Cocktails und Co.

Preise

Tipp - Gourmet-Teller (Serviervorschlag siehe Bild links)

idealer Probierteller - eine Variation von unseren Feinkostsalaten (Indisch, Krabben, Pulpo, Scampi, Garnelen ...). Auf Wunsch kann dieser Teller auch individuell gestaltet werden, dann sind aber Preisabweichungen möglich.

Portion **12,95 €**

Garnelencocktail „Indisch Curry“

hausgemachter, exotischer Cocktail mit Garnelen, Bananen, Curry, Mayo und etwas Cayenne Pfeffer für den gewissen Pfiff

Portion **9,95 €**

Garnelen Cocktail Knobi (Serviervorschlag siehe Bild links)

in Knoblauchöl eingelegte 30/60er Garnelen

Portion **8,95 €**

Garnelen Cocktail Rosmarin

in Rosmarinöl eingelegte 30/60er Garnelen

Portion **8,95 €**

Krabbencocktail

ein mit frischen Kräutern und mediterranem Dressing verfeinerter, hausgemachter Cocktail mit vielen echten Nordseekrabben aus Büsum und frischer Kresse

Portion **8,95 €**

Frutti di Mare Cocktail

Frutti: Variation aus Scampi, Tintenfisch und Paprika;

Portion **7,95 €**

Krebsschwanzcocktail pikant oder lieblich

Portion **8,95 €**

Zu allen Cocktailgerichten werden französisches Baguette, Zitrone und auf Wunsch unsere hausgemachte delikate Cocktail- oder Knoblauchsauce gereicht.

Wussten Sie schon, dass ...

man relativ einfach unterscheiden kann, ob ein Hummer männlich oder weiblich ist?



Zur Geschlechtsbestimmung muss man den Hummer auf den Rücken drehen. Dann sehen Sie beim weiblichen Hummer (Abbildung: Female) wie das erste Gliedpaar über dem Geschlechtsorgan und hinter dem letzten Beinpaar gekreuzt ist. Beim männlichen Hummer (Abbildung: Male) steht dieses Gliedpaar parallel.

Warum verändert sich die Farbe des Hummers beim Kochen ?

Durch das Kochen erhalten die Tiere eine hell bis tiefrote Farbe, weil im Panzer blaue und rote Farbpigmente eingelagert sind. Die nicht hitzebeständigen blauen Pigmente werden beim Kochen zerstört, so dass die roten Farbpigmente die Farbe der gekochten Tiere bestimmen.



Wissenswertes über Austern

Kulinarisch gesehen ist die Auster das wichtigste Schalentier. Sie kommen in allen Meeren mit mehr als 100 Arten wild lebend vor. Für den Handel haben aber nur die in Austernbänken gezüchteten Austern Bedeutung. Die Austernzucht ist sehr aufwendig. Etwa 4 Jahre und 30 Arbeitsschritte sind notwendig, ehe die Auster verkauft werden kann. Sie werden nach Herkunft, Größe und Qualität unterschieden:

Europäische Rundauster

Sie hat eine flache, fast runde Form. Ihre Schale ist hellgrau oder grünlich bis sandfarben. Das Fleisch ist grauweiß, zart, weich und leicht verdaulich. Der Geschmack wird stark von der Umgebung beeinflusst.

Die europäische Auster wird nach ihren Herkunftsgebieten oder nach den Zuchtmethoden benannt (z.B. Frankreich: Belons, Holland und Irland: Imperialen).

Portugiesische Felsenauster

Sie hat eine längliche, tiefe Form. Die Schale ist schiefergrau oder bräunlich. Die portugiesische Austern werden hauptsächlich in Frankreich in Austernteichen um Marennes-Oleron, in so genannten „Clairs“, gezüchtet. Sie ernähren sich von einer bestimmten Kieselalge, die ihr Fleisch zart grünlich färbt. Diese Austern werden als Fines de Clair bezeichnet.

Die Sylter Royal, die einen weltweit einzigartigen, nussigen Charakter hat, wird als Winzling in der Blidzelbucht bei List ausgesetzt und ernährt sich dann in Freiheit von den Nährstoffen der rauen Nordsee.

Austern generell sind überaus nährstoffreich. Sie bestehen aus 80 % Wasser, 9 % Eiweiß, 4,8 % Kohlenhydrate und 1,2 % Fett. An Vitaminen und Mineralstoffen sind besonders Vitamin A, B1, B2, B12, Calcium, Eisen, Magnesium und Phosphor hervorzuheben.

Perlen in Austern sind Naturperlen. Diese sehr selten zu findende Kostbarkeit entsteht, wenn ein Fremdkörper in eine Auster eindringt und sie ihn nicht wieder ausstoßen kann. Dann umhüllt sie ihn, zu ihrem Schutz rundum mit einer Perlmuttschicht. Im Laufe der Zeit entsteht dadurch eine natürliche Perle - als Zufall im Naturgeschehen. Die Perlenzucht gelang erstmalig um die Jahrhundertwende. Nur ein bis zwei Prozent der geernteten Zuchtperlen sind vollkommen. So sind die Zuchtperlen - ebenso wie die Naturperlen - wunderbare Geschenke der Natur.



Wie öffnet man eine Auster ?



Lachs und Co.

Preis

Kartoffelpuffer mit Lachs

ein Gedeck aus 2 Kartoffelpuffern mit mildem, sehr zarten norwegischen Räucherlachs – dazu natürlich Sahne-Meerrettich und Gravedlachs-Sauce

Portion **9,95 €**

Lachsrückenfilet „Romanov“

Das edelste Stück Filet vom Lachs – nur aus der zarten Rückenpartie, dazu Sahne-Meerrettich und Toast oder Wasabi (grüner Meerrettich) und Soja Sauce

Portion **8,95 €**
5 Stücke Rückenfilet

Tipp - Lachs auf Toast beträufelt mit Talisker Whisky (10 Jahre)

Portion **9,95 €**
2 Scheiben Lachs

Lachs auf Toast

milder, sehr zarter norwegischer Räucherlachs – dazu natürlich Sahne-Meerrettich

Portion **8,50 €**
2 Scheiben Lachs

Austern „Irische Felsenaustern“

Die Irische Felsenauster ist einen Fines de Clair aus dem Meer vor Donegal im Norden Irlands. Ihr Fleisch ist weniger nussig als das der Sylter Royal. Liebhaber schätzen den sehr schmalen Bart und den geringen Salzgeschmack.

Pro Stück **1,95€**

Austern „Irische Imperial“

Die Irische Imperial ist eine Rundauster aus dem Meer vor Donegal im Norden Irlands. Ihr Fleisch ist wesentlich konsistenter als das der Sylter Royal. Die Imperial gelten als die besten Einsteiger-Austern.

Pro Stück **3,00 €**

Neu - Kartoffelpuffer – auf Wunsch – als Beilage für nur Stück 1,50€ extra
Zu unseren Austern-Gerichten werden französisches Baguette, Zitrone, Pfeffer aus der Mühle und auf Wunsch Tabasco gereicht

Sekt / Champagner & Co.

Preis / Glas 0,1 Ltr.

CHAMPAGNE
TAITTINGER

Taittinger Rosé Champagner

trocken, eleganter, rassiger Geschmack nach Waldbeeren durch Zugabe von Pinot Noir, zart-fruchtiger Duft, frisch mit feinem Abgang



Glas **8,50 €**

Flasche 0,75 Ltr. **54,95 €**

Veuve Clicquot Champagner Brut

trocken, ausgewogen, mit feinem, lebhaftem Charakter

Brut Glas **7,50 €**

Flasche 0,75 Ltr. **49,95 €**



Meunier Champagner

trocken, leuchtend gelb, ausgewogen und geschmeidig ohne jegliche Schwere, Aromen von Teeblättern und Zitrone

Glas **5,90 €**

Flasche 0,75 Ltr. **37,95 €**



Menger-Krug Rosé Brut

brut, ist ein frischer Sekt. Seine Farbe ist von hellem Kupfer – sein Geschmack überzeugt durch ein kraftvolles und zugleich fruchtiges Aroma gepaart mit zarter Säure.

Glas **3,95 €**

Flasche 0,75 Ltr. **24,95 €**



Bouvet Crémant Tresor Rosé Brut

brut, kernig mit solidem Gerüst, feine, elegante Säure. Fruchtig, mit Duft nach Erdbeeren.

Nur Flaschenverkauf

Flasche 0,75 Ltr. **24,95 €**



Metternich Sekt

trocken; Das weinig-harmonische Bouquet wird geprägt durch deutsche Rieslingweine.

Glas **3,00 €**

Flasche 0,75 Ltr. **19,00 €**



Geldermann „Carte Blanche“ Sekt

trocken; Edle Chardonnay- und Pinotweine bestimmen die reiche Grundnote dieser körperreichen Cuvée, die mindestens 2 Jahre in der Flasche auf der Hefe reift.

Glas **2,95 €**

Flasche 0,75 Ltr. **19,00 €**



Mumm Dry Sekt

trocken; Ein elegantes Cuvée erlesener Weine prägt den fein-fruchtigen Geschmack. Das harmonisch-weinige, reine Bouquet unterstreicht stilvoll seine Individualität und Klasse.

Glas **2,75 €**

Flasche 0,75 Ltr. **17,95 €**



Hausmarke Sekt - trocken

trocken, blassgelbes, feines, elegantes Fruchtaroma, harmonisch und ausgewogen

Glas **2,70 €**

Flasche 0,75 Ltr. **17,00 €**



Prosecco Frizzante „Rocco & Mancini“

trocken; Duft nach Akazien, mit angenehmer Zitrusnote, cremig und fruchtig im Geschmack.

Glas **2,50 €**

Flasche 0,75 Ltr. **16,00 €**

Hausmarke Sekt oder Prosecco mit O-Saft

Glas 0,2 Ltr. **3,70 €**

Wussten Sie schon, dass ...



Champagner

der bekannteste, edelste und teuerste schäumende Wein ist. Champagner ist normalerweise immer eine Mischung aus jungen und älteren Weinen. Jahrgangschampagner werden nur in außergewöhnlich guten Jahren produziert. Die Cuvée setzt sich dann nur aus Weinen des gleichen Jahrgangs zusammen. Dieser Champagner wird dann "Champagne millésimé" genannt. Champagner wird nur aus Trauben des Anbaugebietes der Champagne und nur in festgelegten Gebieten dieser französischen Provinz hergestellt. Für den Weinanbau und die Champagnerherstellung werden strenge Vorschriften an Rebsorten, Rebschnitt, Höchstbetrag an Most aus der Traubenpressung, den Alkoholgehalt und die Flaschengärung vorgegeben. Champagner und auch stille Weine dürfen die Provinz nur in Flaschen verlassen. Champagner besitzt einen feinrassigen Geschmack und entwickelt kleine Perlen, die durch eine langsame Flaschengärung und -reifung entstehen. Für weißen Champagner werden durchschnittlich dreiviertel blaue und einviertel helle Trauben verwendet. Diese müssen von den Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und der weißen Chardonnay Traube stammen. Der Champagner "Blanc de Blancs" wird ausschließlich aus den weißen Chardonnay-Trauben gewonnen.



Weine & Co.

Trockene Weissweine

Neu – „Unser Riesling“ - „Weingut Reichsgraf von Kesselstadt“

Deutschland, Mosel, erfrischendes Bukett, sehr angenehme exotische Noten

Chardonnay „Penfolds Rawson´s Retreat“

Australien, er besticht durch seine goldgelbe Farbe. Ein süßlicher Gaumen mit Aromen von Honig und Exotik.

Chardonnay/Weißburgunder „Weingut Hammel“

Deutschland, Pfalz, zartgoldene, funkelnde Reflexe im Glas, Aromen von weißen Früchten

Grauburgunder „Martin Schongauer“

Deutschland, Baden, delikater, saftiger Wein mit angenehmer Säure – ein an Ananas und Aprikose erinnerndes Bukett

Brezza „Lungarotti“

Italien, Umbrien, leicht, lebhaft und feinfruchtig - Die Sommervariante vom Torre di Giano.

Pinot Grigio „Rocco & Mancini“

Italien, Venetien, blumig, mit zarter Frucht, leicht und frisch. Hell strohgelb, sehr aromatische Nase

Chablis „Pascal Bouchard“

Frankreich, Burgund, große Finesse, feine Frucht und nachhaltiges Bukett

Sancerre „Fournier“

Frankreich, Loire, rassig, fruchtig, elegante Säure, duftiges Bukett

Blanc de Blancs "Fruits de Mers"

Frankreich, Bordeaux, fruchtig, spritzig und lebhaft

Halbtrockene Weissweine

Neu - Riesling „Weingut Hammel“

Deutschland, Pfalz, delikates, fruchtiges Bukett, leichte frische und harmonische Art

Rosé & Rotwein

Rosé „Château Pigoudet“

Trocken; Frankreich, Rians, leuchtend helles rosa, kräftiger Duft nach Jasmin und Zitrusfrüchten

Shiraz / Cabernet „Penfolds Rawson´s Retreat“

Australien, er begeistert durch seine Beereneraromen, die Pfeffernote und der komplexen, würzigen Art.

Schorle aus Sancerre oder Chablis und Mineralwasser

aus Blanc de Blanc und Mineralwasser

Preis / Glas 0,2 Ltr.

Glas	3,95 €
Flasche 0,75 Ltr.	13,95 €
Glas	3,95 €
Flasche 0,75 Ltr.	13,95 €
Glas	3,75 €
Flasche 0,75 Ltr.	12,95 €
Glas	3,75 €
Flasche 0,75 Ltr.	12,95 €
Glas	3,95 €
Flasche 0,75 Ltr.	13,95 €
Glas	3,50 €
Flasche 0,75 Ltr.	12,50 €
Glas	4,95 €
Flasche 0,75 Ltr.	17,50 €
Glas	5,50 €
Flasche 0,75 Ltr.	19,50 €
Glas	2,75 €
Flasche 1,0 Ltr.	12,95 €
Glas	3,50 €
Flasche 1,0 Ltr.	16,50 €
Glas	3,75 €
Flasche 0,75 Ltr.	12,95 €
Glas	4,50 €
Flasche 0,75 Ltr.	15,50 €
Glas 0,2 Ltr.	3,95 €
Glas 0,2 Ltr.	2,95 €

Weine & Co.

Trockene Weissweine

Neu – „Unser Riesling“ - „Weingut Reichsgraf von Kesselstadt“

Deutschland, Mosel, erfrischendes Bukett, sehr angenehme exotische Noten

Chardonnay „Penfolds Rawson´s Retreat“

Australien, er besticht durch seine goldgelbe Farbe. Ein süßlicher Gaumen mit Aromen von Honig und Exotik.

Chardonnay/Weißburgunder „Weingut Hammel“

Deutschland, Pfalz, zartgoldene, funkelnde Reflexe im Glas, Aromen von weißen Früchten

Grauburgunder „Martin Schongauer“

Deutschland, Baden, delikater, saftiger Wein mit angenehmer Säure – ein an Ananas und Aprikose erinnerndes Bukett

Brezza „Lungarotti“

Italien, Umbrien, leicht, lebhaft und feinfruchtig - Die Sommervariante vom Torre di Giano.

Pinot Grigio „Rocco & Mancini“

Italien, Venetien, blumig, mit zarter Frucht, leicht und frisch. Hell strohgelb, sehr aromatische Nase

Chablis „Pascal Bouchard“

Frankreich, Burgund, große Finesse, feine Frucht und nachhaltiges Bukett

Sancerre „Fournier“

Frankreich, Loire, rassig, fruchtig, elegante Säure, duftiges Bukett

Blanc de Blancs "Fruits de Mers"

Frankreich, Bordeaux, fruchtig, spritzig und lebhaft

Halbtrockene Weissweine

Neu - Riesling „Weingut Hammel“

Deutschland, Pfalz, delikates, fruchtiges Bukett, leichte frische und harmonische Art

Rosé & Rotwein

Rosé „Château Pigoudet“

Trocken; Frankreich, Rians, leuchtend helles rosa, kräftiger Duft nach Jasmin und Zitrusfrüchten

Shiraz / Cabernet „Penfolds Rawson´s Retreat“

Australien, er begeistert durch seine Beerenaromen, die Pfeffernote und der komplexen, würzigen Art.

Schorle aus Sancerre oder Chablis und Mineralwasser

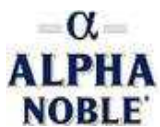
aus Blanc de Blanc und Mineralwasser

Preis / Glas 0,2 Ltr.

Glas	3,95 €
Flasche 0,75 Ltr.	13,95 €
Glas	3,95 €
Flasche 0,75 Ltr.	13,95 €
Glas	3,75 €
Flasche 0,75 Ltr.	12,95 €
Glas	3,75 €
Flasche 0,75 Ltr.	12,95 €
Glas	3,95 €
Flasche 0,75 Ltr.	13,95 €
Glas	3,50 €
Flasche 0,75 Ltr.	12,50 €
Glas	4,95 €
Flasche 0,75 Ltr.	17,50 €
Glas	5,50 €
Flasche 0,75 Ltr.	19,50 €
Glas	2,75 €
Flasche 1,0 Ltr.	12,95 €
Glas	3,50 €
Flasche 1,0 Ltr.	16,50 €
Glas	3,75 €
Flasche 0,75 Ltr.	12,95 €
Glas	4,50 €
Flasche 0,75 Ltr.	15,50 €
Glas 0,2 Ltr.	3,95 €
Glas 0,2 Ltr.	2,95 €

Cocktails, Alkoholfreies & Co.

Als Sonderbeilage: Baguette & Sauce Extra – Portion 0,90€; Oliven und Baguette Extra – Portion 1,50€



„Alpha – O“ Vodka mit O-Saft

Orangensaft mit original Alpha Noble Vodka (4 cl)

Alpha Noble pur

Idealer Verteiler aus dem Ultra Premium Vodka Sortiment

Cocktailglas 0,3 Ltr. **5,50 €**

2cl **1,50 €** - 4cl **2,90 €**



Caipirinha aus original Canario Cachaca

Cocktailglas 0,3 Ltr. **5,50 €**



Helbing Kümmel Korn

Hamburgs feiner Kümmel aus Kümmelsamen und reinstem Getreidealkohol

2cl **1,50 €** - 4cl **2,90 €**



Talisker Whisky 10 Jahre

Talisker Whisky Distillers Edition oder 18 Jahre

2cl **2,95 €** - 4cl **5,50 €**

2cl **4,95 €** - 4cl **8,95 €**

Beckers Bester Orangensaft

Glas 0,2 Ltr. **1,75 €**



Apfelschorle „Hella“

Glas 0,2 Ltr. **1,75 €**

Flasche 1,00 Ltr. **7,00 €**



Coca Cola

Normal oder Light

Glas 0,2 Ltr. **1,75 €**



Mineralwasser „Gerolsteiner“

Sprudel, Medium oder Still

Glas 0,2 Ltr. **1,70 €**

Flasche 1,00 Ltr. **6,50 €**



Kaffee „Lavazza“

Tasse **1,40 €**

Espresso „Lavazza“

Einfach **1,50€**- Doppelter **2,80€**

Sekt / Champagner & Co.

Preis / Glas 0,1 Ltr.

CHAMPAGNE
TAITTINGER

Taittinger Rosé Champagner

trocken, eleganter, rassischer Geschmack nach Waldbeeren durch Zugabe von Pinot Noir, zart-fruchtiger Duft, frisch mit feinem Abgang



Veuve Clicquot Champagner Brut

trocken, ausgewogen, mit feinem, lebhaftem Charakter



Meunier Champagner

trocken, leuchtend gelb, ausgewogen und geschmeidig ohne jegliche Schwere, Aromen von Teeblättern und Zitrone



Menger-Krug Rosé Brut

brut, ist ein frischer Sekt. Seine Farbe ist von hellem Kupfer – sein Geschmack überzeugt durch ein kraftvolles und zugleich fruchtiges Aroma gepaart mit zarter Säure.



Bouvet Crémant Tresor Rosé Brut

brut, kernig mit solidem Gerüst, feine, elegante Säure. Fruchtig, mit Duft nach Erdbeeren.



Metternich Sekt

trocken; Das weinig-harmonische Bouquet wird geprägt durch deutsche Rieslingweine.



Geldermann „Carte Blanche“ Sekt

trocken; Edle Chardonnay- und Pinotweine bestimmen die reiche Grundnote dieser körperreichen Cuvée, die mindestens 2 Jahre in der Flasche auf der Hefe reift.



Mumm Dry Sekt

trocken; Ein elegantes Cuvée erlesener Weine prägt den fein-fruchtigen Geschmack. Das harmonisch-weinige, reine Bouquet unterstreicht stilvoll seine Individualität und Klasse.



Hausmarke Sekt - trocken

trocken, blassgelbes, feines, elegantes Fruchtaroma, harmonisch und ausgewogen



Prosecco Frizzante „Rocco & Mancini“

trocken; Duft nach Akazien, mit angenehmer Zitrusnote, cremig und fruchtig im Geschmack.

Hausmarke Sekt oder Prosecco mit O-Saft

Glas **8,50 €**

Flasche 0,75 Ltr. **54,95 €**

Brut Glas **7,50 €**

Flasche 0,75 Ltr. **49,95 €**

Glas **5,90 €**

Flasche 0,75 Ltr. **37,95 €**

Glas **3,95 €**

Flasche 0,75 Ltr. **24,95 €**

Nur Flaschenverkauf
Flasche 0,75 Ltr. **24,95 €**

Glas **3,00 €**

Flasche 0,75 Ltr. **19,00 €**

Glas **2,95 €**

Flasche 0,75 Ltr. **19,00 €**

Glas **2,75 €**

Flasche 0,75 Ltr. **17,95 €**

Glas **2,70 €**

Flasche 0,75 Ltr. **17,00 €**

Glas **2,50 €**

Flasche 0,75 Ltr. **16,00 €**

Glas 0,2 Ltr. **3,70 €**

Außer Haus Karte

Wir verkaufen alle Gerichte aus der Karte zum selben Preis auch zum Mitnehmen!

	<u>Gewichtspreis 100g</u>		<u>Gewichtspreis 100g</u>
Hummer aus Kanada, gekocht	3,95 €	Kaviar (nur auf Bestellung) echter, frischer (nicht pasteurisierter) Ossietra-Kaviar aus dem Iran – mild gesalzen	249,00 €
Langustenschwanz aus Cuba, gekocht	9,95 €	Felsenaustern Der Geschmack ist zart-nussig und wenig salzig.	Stück 1,75 €
Langustenschwanz zum Grillen aus Cuba, in Öl mit Paprika eingelegt	14,95 € (ohne Schale)	Austern „Irische Imperial“ Die Irische Imperial Rundauster	Stück 60 2,75 €
Riesengarnelen „Black Tiger“ „Seawater Qualität“ aus Thailand, gekocht	8/12er 4,49 €	Frutti di Mare Variation aus Scampi, Tintenfisch und Paprika	3,99 €
Königskrabbe (nur auf Bestellung) Aus Norwegen, gekocht, gefr. (nur Beine 7,49€)	ganz 6,49 € (aufgetaut +0,50€)	Garnelen in Öl In Knoblauch- o. Rosmarinöl eingelegte 30/60er Garnelen	4,49 €
Kleine Garnelen mit Kopf „Seawater Qualität“ aus Süd-Amerika, festes, leicht liebliches, weißes Fleisch	1,99 €	Garnelencocktail „Indisch Curry“ Hausgemachter, exotischer Cocktail mit Garnelen, Bananen, Curry, Mayo und etwas Cayenne Pfeffer	3,99 €
Garnelen zum Grillen „Seawater Qualität“ 13/15er aus Thailand, roh	pro Stück 1,20 €	<u>Nicht vergessen!</u>	
Scampi zum Grillen „Seawater Qualität“ 31/40er aus Thailand, roh	pro Stück 0,60 €	Knoblauch-Sauce oder Cocktail-Sauce	1,19 €
Hausgemachte Flußkrebssalate Lieblich: Mit Früchten und Cocktailsauce Pikant: Mit Curry Porree und gerösteten Mandeln	je 2,99 €	Baguette-Brot	Stück 1,75 €
		Zitrone	Stück 0,50 €
		Gewürzmischung	100g 4,99 €