

MENU

STARTER

FREE STYLE SASHIMI 12,00 €
auf Lauch Confit in Koriander-Vinaigrette

ROTER THUNFISCH IN SESAMÖL 14,00 €
MIT 5 VERSCHIEDENEN GEWÜRZEN
verfeinert in Lauschale & karamellierter Aubergine

BLAUE KRABBen IN 14,00 €
OLIVEN-KNOBLAUCH
auf einer hausgemachten Polenta,
mit Duxelles angerichtet

KALTER CALAMARISALAT 12,00 €
MIT ROTEN ZWIEBELSTREIFEN
ein Hauch von Chili & Knoblauch,
dazu gebratene italienische Artischocke

FRISCH GEPFLÜCKTES GARTENGEMÜSE 12,00 €
IN BASILIKUMCREME
Oliven- und Limettenöl

RAVIOLI MIT ROTEN KRABBen 16,00 €
UND GARNELEN
Lauch im Parmesanfondue auf Krabbenschaum

ROTES THUNFISCH-SASHIMI 14,00 €
in Scheiben geschnittener frischer roter Thunfisch,
japanischer Yuzu, Olivenöl, Balsamico-Essig,
rote Tomatensamen & Mikro-Basilikumblätter

HAUPTGERICHTE

GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI 22,00 €
MIT GARNELEN UND CALAMARI
in Knoblauch-Chili-Butter

WEISSES SEELACHS-FILET 22,00 €
Selleriewurzelcreme mit schwarzem Trüffelöl
& gebratenes Wurzelgemüse in Soja- und Honigsud

MEERESFRÜCHTESUPPE 24,00 €
verfeinert mit Safran & einem Hauch von Anis

ARBORIO-RISOTTO 22,00 €
MIT STEINPILZEN & FÜNFSTÜNDIGER
GEBACKENER KALBSBACKE
dazu original Parmesan Reggiano & Pilz-Buttersoße

RINDERFILET 32,00 €
gebraten auf Holzkohle mit Pilz-Buttersoße &
cremigem Kartoffelpüree

DESSERT

VALRHONA-SCHOKOLADE 12,00 €
mit Kakaocreme & Kaffee-Kardamom-Eis (glutenfrei)

SANDDORNTORTE 11,00 €
Schwarze Sesamcreme, Vanille- und Joghurt-Crèmeux,
Passionsfrucht & Pinacolada-Eis

PFLAUMENTORTE 10,00 €
AUS MANDELTEIG
mit Mascarponecreme & braunen Butterstreuseln

JOGHURT-CRUMBLE 11,00 €
Cranberries-Parfait mit Honig-Joghurt-Eis

MILLE FEUILLE BAKLAVA 10,00 €
mit Pistaziencreme & Safraneis

HARBŌUR

BAR RESTAURANT

MENU

STARTER

FREE STYLE SASHIMI leek confit in coriander vinaigrette	12,00 €
RED TUNA IN FIVE SPICES SEARED IN SESAME OIL shallot's skin & caramelized eggplant	14,00 €
BLUE CRABS STIRRED IN OLIVES garlic and chilli oil, laying on homemade polenta with duxelle	14,00 €
COLD CALMARI SALAD WITH RED ONION STRIPES a hint of garlic and chilli, seared italian artichoke	12,00 €
FRESHLY PICKED GARDEN VEGETABLES basilikum cream, olives & lime oil	12,00 €
RED CRABS RAVIOLI & SHRIMPS leeks & parmigiano reggiano fondue in crabs foam	16,00 €
RED TUNA SASHIMI sliced fresh red tuna, japanese Yuzu, olive oil, balsamic vinegar, red tomato seeds & micro basil leaves	14,00 €

MAIN DISHES

SEARED POTATO GNOCCHI WITH SHRIMPS & CALAMARI HEADS in garlic chilli butter	22,00 €
WHITE SEA FISH FILLET celery root cream, black truffles oil & seared roots in soy and honey	22,00 €
SEAFOOD BOUILLABAISSE refined with safran & a touch of anise	24,00 €
ARBORIO RISOTTO, PORCINI MUSHROOMS & VEAL CHEEKS FIVE HOURS parmigiano reggiano & wild mushrooms butter sauce	22,00 €
BEEF FILLET ON CHARCOAL GRILL wild mushrooms butter sauce & silky potato puree	32,00 €

DESSERT

VALRHONA CHOCOLATE cacao cream & coffee cardamom ice cream (gluten free)	12,00 €
SEA BUCKTHORN TART black sesame cream, vanilla and yogurt crémeux, passion fruit & pinacolada ice cream	11,00 €
PLUM TART sable breton, mascarpone cream & brown butter crumble	10,00 €
JOGHURT CRUMBLE cranberries parfait & honey yoghurt ice cream	11,00 €
MILLE FEUILLE BAKLAVA pistachio patissiere & saffron ice cream	10,00 €