



# Sea Food Party

## Fisch- und Meeresfrüchtebuffet

Faschingsdienstag, 5. März 2019  
und Aschermittwoch, 6. März 2019  
ab 18.30 Uhr

### kalt :

- unsere Austernparade (Bretagne/ Normandie/ Mittelmeer)
- Langoustine und Crevette rose
- Calamaretti-Cocktail
- Garnelen in Aijoli
- Flußkrebis in Corail-Emulsion
- marinierte Seeteufel-Leber
- Terrine von Edelfischen
- große Räucherfischauswahl
- geräucherter Norweger Lachs
- Kabeljau-Rogen auf Apfel-Meerrettichchutney
- Anchovis-Melange

### ! und wie immer vieles mehr !

### Anti Pasti, Vegetarisches, Salate

- Auberginen, Zucchini, Peperoni
- eingelegter Knoblauch, Edelpilze, Olivenmelange
- Artischocken, Avocado
- Caprese von Strauchtomaten, Mozzarella
- Gioggiabete Carpaccio
- Feldsalat, Ruccula
- Salatbuffet
- verschiedene Saucendipps u.v.m.
  
- feine Brotauswahl, Salzbutte



### warm:

- unsere Fischsuppe
- Cremolata Garnelen
- Pastasotto Octopus
- Froschschenkel "provençal"
- franz. Miesmuscheln

### Ganze Fische auf der Genuss-Insel frisch filetiert, z.B.:

- Grondin Perlon
  - Rascasse du Nord
  - Atlantic Steinbutt
  - Plie aus der Bretagne
  - Königsdorade
  - Lieu jaune
- oder, oder, oder..... je nach Anlandung

### Gemüse, Beilagen, Saucen

- knackiges Pfannengemüse
- hausgemachte Pasta
- Grenaille Kartoffelchen
- Kräuteröl, Safranrahm, Krustentiertextur

### Köstlichkeiten

#### aus unserer Patisserie

- hausgemachte Eis, Parfaits, Sorbets
- Mousse au Chocolat
- Nougat-Crêpes-Roulade
- Tarte Alcaissienne
- Joghurt-Frucht-Smoothie
- u.v.m.
  
- feine französische Käseauswahl und verschiedene Chutneys

**Preis pro Person: € 45,00**

Auf Grund von Marktfrische behalten wir uns kleine Änderungen vor!