



Vorspeisen

Frische Miesmuscheln

Weißwein-Gemüsesud, Knoblauch

21,-

Gebackene Frühlingsrollen und Garnelen im Reisblatt

Süß-saurer Chilidip, Sojasauce

22,-

Beef Tatar vom Jungbullen

Toastbrot, Dijonsenf-Mayonnaise

23,-

Carpaccio von der Gambero Rosso

Kaviar, Avocado, Limette, Olivenöl

28,-

„Hummerspaghetti“

-halber gegrillter Hummer-
fruchtige Tomatensauce, Knoblauch, Chili, Parmesan

36,-

Austernplatte

Zitrone, Roquefortbrot

Papillon (Speciales de claire) 4,00 / Stk.

Speciale Ancelin 6,- / Stk.



Gemischte Vorspeisenplatte

ab 2 Personen

zusätzlich mit Kingcrab-Beinen und Dips

35,- p. P.

Liebe Gäste wir haben ein kleines Anliegen an Sie.
Möchten Sie gerne eine **Freihaus-Hummer-Schürze** für **DAHOAM**, dann können Sie diese gerne käuflich bei uns erwerben – bitte fragen Sie unser Team

Suppen

Tom Kha Gung - Thai-Garnelensuppe

Kokosmilch, Limette, Zitronengras

12,-

Hummerschaumsuppe

Hummereinlage

15,-

Krustentiere

Ganzer Nordwestatlantik Hummer (Quarter ca. 600g)

- gekocht oder gegrillt -

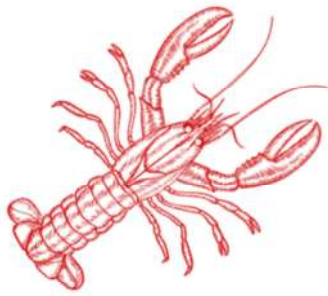
verschiedene Saucen

44,-

Gegrillte Black Tiger Garnelen - Wildfang

braune Knoblauchbutter, Petersilie

49,-



Langustenschwanz

- gekocht oder gegrillt -

verschiedene Saucen

21,- / je 100g

Krustentierpaella - ab 2 Personen -

Hummer, Garnelen, Muscheln, Gemüse

49,- p. P.

Krustentierplatte

1 ganzer Hummer, ½ Languste, 3 Riesengarnelen

verschiedene Saucen

68,- p. P.

Beilagen à 6,-

Butter-Reis, Knoblauchbaguette, Wokgemüse

Vom Grill

Ganze Nordsee Seezunge

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

49,-

Bayrisches Jungbullenfilet

verschiedene Saucen, Knoblauchbaguette

49,-