



Vorspeisen

Frische Miesmuscheln

Weißwein-Gemüsesud, Knoblauch

17,-

Frühlingsrollen und Garnelen im Reisblatt

Chilidip, Sojasauce

17,-

Beef Tatar

Toast, Dijonsenfmayonnaise

19,-

Octopuscarpaccio

Wakame, Limette, Sesam

23,-

Hummerspaghetti mit ½ gegrillten Hummer

pikante Tomatensauce, Knoblauch

28,-

Austernplatte

Zitrone, Roquefortbrot

Papillon (Spezial de claire) 2,50 / Stk.

Speziale Ancelin 5,- / Stk.

Suppen

Tom Khar Gung

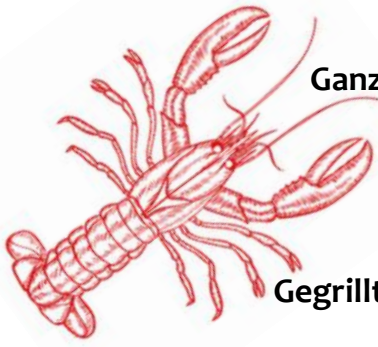
Thai-Garnelensuppe, Kokosmilch

9,-

Hummerschaumsuppe

Hummereinlage

12,-



Krustentiere

Ganzer Nordwestatlantik Hummer (Quarter ca. 600g)

- gekocht oder gegrillt -
verschiedene Saucen
36,-

Gegrillte Black Tiger Garnelen ca. 350g – Wildfang (Indien)

braune Knoblauchbutter, Petersilie
42,-

Langustenschwanz

- gekocht oder gegrillt -
verschiedene Saucen
19,- / je 100g

Krustentierpaella - ab 2 Personen -

Hummer, Garnelen, Muscheln, Gemüse
44,- p. P.

Krustentierplatte

Hummer, Bärenkrebs, Riesengarnelen
verschiedene Saucen
58,- p. P.

Beilagen à 5,-

Butter-Reis, Knoblauchbaguette, Wokgemüse

Vom Grill

Ganze Seezunge „Müllerin Art“

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln
44,-

Bayrisches Jungbullenfilet

verschiedene Saucen, Knoblauchbaguette
46,-