

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 Carabinero Tiefseegarnele
Kaviar, Avocado, Limette, Olivenöl
29,-

„Hummerspaghetti“
-halber gegrillter Hummer-
fruchtige Tomatensauce, Knoblauch, Chili, Parmesan
38,-

Austernplatte
Zitrone, Roquefortbrot

Papillon (Speciales de claire)	4,00 / Stk.
Speciale Ancelin	6,- / Stk.



Gemischte Vorspeisenplatte

ab 2 Personen
zusätzlich mit Schneekrabbenscheren und Dips
36,- 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

* Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie von unseren Mitarbeitern*

Suppen

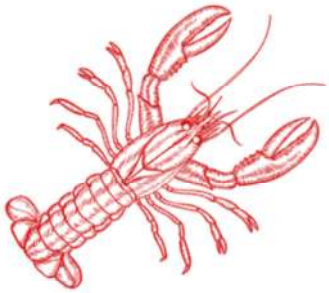
Tom Kha Gung - Thai-Garnelensuppe
Kokosmilch, Limette, Zitronengras
12,-

Hummerschaumsuppe
Hummereinlage
16,-

Krustentiere

Ganzer Nordwestatlantik Hummer (Quarter ca. 600g)
- gekocht oder gegrillt -
verschiedene Saucen
45,-

Gegrillte Black Tiger Garnelen - Wildfang
braune Knoblauchbutter, Petersilie
52,-



Langustenschwanz
- gekocht oder gegrillt -
verschiedene Saucen
22,- / je 100g

Krustentierpaella - ab 2 Personen -
½Hummer, Garnelen, Muscheln, Gemüse
50,- 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
55,-

Bayrisches Jungbullenfilet
verschiedene Saucen, Knoblauchbaguette
55,-