

SIL5 Seafood Wochen

Vorspeisen

Knusprige Crevetten 16.00

mit Zitronen-Mayo

Pulpo Carpaccio 18.00

*mit Rucola
und Oliven-Zitronen Marinade*

Klassischer Crevettencocktail 16.00

*mit Buttermtoast
und Avocado*

Cremiges Safransüppchen 16.00

*mit Miesmuscheln
und Knoblauch-Crostini*

Knusprige Calamari Ringe 16.00

*Hausgemacht
mit klassischer Cocktailsauce*

Pfahlmuscheln im Weissweinsud

Vorspeise 16.00 Hauptgang 34.00

*mit Wurzelgemüse
und Knoblauch-Crostini*

Rosé

Fauleres Rose - Mas Gabinéle

1dl 7.50 | 7,5dl 51.00

Languedoc Roussillon, F

Hauptgänge

Black Tiger Shrimps 38.00

*zum selber schälen
gewürzt mit Knoblauchbutter und Cajun,
Reis als Beilage*

Spaghetti Vongole 28.00

*mit Knoblauch
und frischen Kräutern*

Penne „New Orleans“ 38.00

an cremiger kreolischer Sauce

*mit Black Tiger Shrimps, Rindsfiletwürfel,
Chorizo und frischen Kräutern*

SIL0 5 Paella 38.00

*Safran-Erbсенreis, Flusskrebse, Egli-,
Forellenfilet, Black Tiger Shrimps,
Pfahl-,Herzmuscheln und Chorizo*

Surf & Turf 54.00

*Irisches Rindsfilet mit Jumbo Crevetten
Beilagen nach Wahl*

Netzfang-Kübel 38.00

*Variation von Pfahl- und Herzmuscheln,
Black Tiger Shrimps
und Flusskrebse, Reis als Beilage*

Weisswein

„5“

1dl 7.00 | 7,5dl 45.00

Grauer Burgunder | Baden, DE

Terence Hill

1dl 6.00 | 7,5dl 39.00

Vermentino | Toscana, IT

