

**Kleine Salatschüssel** | Rohkost – und Blattsalate | Joghurtdressing | frische Kräuter

10

**Tatar vom Rinderfilet** | Handgeschnittenes Rinderfilet mit würziger Tomaten-Kapern-Marinade in Kombination mit Avocado, aus garniert mit Zupfsalat und Amaranth Crisp

25

**Bretonische Jakobsmuscheln & Wildfang Riesengarnelen** | in Kombination mit Jersey Royals Kartoffel, gefüllt mit Crème Fraîche und Kaviar

26

**Anti-Pasti “mal anders“** | Auberginen Kaviar und Ochsenherztomate, in Kombination mit Burratina Käse, veredelt mit altem Balsamico, nativem Olivenöl, vollendet mit Basilikum-Limonen Sorbet

22

**Französische Bouillabaisse** | Edelfische und Riesengarnele in einem Safran-Sud, serviert mit Brotcrisp und hausgemachter Sauce Rouille

19

**Gazpacho** | Gazpacho von gelben und roten Tomaten mit gebratenem Wolfsbarsch, dazu ein Pfirsich-Melonen-Relish, vollendet mit einem Basilikum-Öl (*vegetarisch möglich -4€*)

16

**„Belsers Klassiker“** | Zart geschmorter Rinderschmorbraten, glasiert mit einer Barolo Rotweinjus in Kombination mit einer Praline des Ochsenchwanzes, angerichtet mit Kartoffel-Sellerie Mousseline und Zucchini-Pfifferlings-Cassoulet

36

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** | in milder Salzbutter gebraten, angerichtet mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

34

**Turf** | Argentinisches Rinderfilet serviert mit gebratenem grünem Spargel, Hummer-Linguine und einer kräftigen Kalbsjus \_45

*wahlweise mit:*

**Surf** | Drei Stück Riesengarnelen + 9 €

**Surf Deluxe** | Ganzer frischer Hummer “Thermidor“ (ab 2 Personen) + 35,00 € p.P.

**Ganzer frischer Hummer “Thermidor“** | gratiniert mit einer tomatisierten Sauce béarnaise, serviert mit Hummer-Tortelli, grünem Spargel und hausgemachten Linguine, vollendet mit einer Hummerbisque-Sauce

Ab 2 Personen 49,00 € / Person

**Loup de mer** | golden auf der Haut gebraten, auf Zucchini- Artischocken- Cassoulet, dazu hausgemachte Linguine, wilder Brokkoli und Safranschaum-Sauce

42

**Loup de Meer im Ganzem ca. 1,5kg** | im Kräuter-Salz-Mantel gebacken, dazu eine Beilagen-platte mit frischem Marktgemüse, hausgemachte Linguine und Safranschaum- Sauce

Für 2 Personen: 48€ / Person

**Sommer-Ravioli** | Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, geschwenkt in einer Zitronen-Butternage, Artischocken- Zucchini-Gemüse, vollendet mit Ricotta und Zitronenschaum \_25

VORSPEISEN

SUPPE

HAUPTSPEISEN

FISCHWOCHEN-SPECIAL

# Menü "Fischwochen"



## Bretonische Austern „Fine de Claire“

Zwei Austern serviert mit Schalotten-Vinaigrette,  
Zitrone und gebuttertem Pumpernickel \_9

\*\*\*

## Carpaccio von Jakobsmuschel und Lachs

serviert mit Senfkaviar, tomatisiertes Zitronen-Dill Sorbet,  
junge Salatblätter und einem Brotcrisp \_24

\*\*\*

## Zart geschmorter Oktopus

angerichtet auf cremigem Fenchel-Safranrisotto, sautiertem Spinat  
und einer aromatischen Weißweinschaum-Sauce \_26

\*\*\*

Kleine Erfrischung vor dem Hauptgang

## Limonen Sorbet \_3

\*\*\*

## Yellowfin Thunfischsteak

rosa gebraten, auf Kartoffel-Kapern-Écrasé, feinem Weißweinschaum und  
Sautiertem Spinat, vollendet mit mediterraner  
Oliven-Tomaten-Gremolata \_39

\*\*\*

## Lemon Tarte

in Kombination mit flambierter Meringue,  
Kirschen und ein Eis von Fromage blanc \_15

5-Gang: 105

4-Gang: 82

3-Gang: 74

All In

Ohne Oktopus

Ohne Austern &  
Oktopus