KRISPEL & MEER

Sauvignon Blanc Neusetzberg 2019

aus der 3l Flasche

PRO GLAS 1/8 € 8,90

Vorspeise

Knusprige Garnele | Tempura | Limette | Yuzu Mayonnaise

€ 16

Sashimi

Tuna Tataki | Avocado | Misomayo

€ 18

Saibling | Kimchi Gurke | Yuzu

€ 15

Sushi

California Roll | Saibling | Gurke | Avocado | Sesam

€ 16

Dragonfly | Thunfisch | Garnele | Chili | Junglauch

€ 16

Spider Roll | Softshellkrebs | Romanasalat | Asiamayo

€ 18

Rainbow Roll | Avocado | Mango | Rote Rübe

€ 14

catch of the day

aus Süß- oder Salzwasser

€ 28

Auf offenem Feuer im Ganzen gebraten mit bestem Olivenöl, Kräutern & Zitrone.

Je 300 - 400g große Fische

Fisch in der Salzkruste

Saibling von der Fischzucht Schlein

1.000g - 1.200g € 79

1.400g - 1.600g € 109

in der Salzkruste gebacken

Zu allen Fischen servieren wir Ihnen Spinat-Kartoffeln
mit Butter, Knoblauch, Kräutern und Zitrone.

KRISPEL & MEER

VORSPEISEN

Käferbohnenhummus

KORIANDER | ZWIEBEL | KERNÖL

€ 12

Carpaccio vom Bio-Wollschwein

ASMONTE | RUCOLA | OLIVENÖL

€ 15

SUPPE

Consommé vom Bio-Wollschwein

DREIERLEI EINLAGE | SCHNITTLAUCH

€ 8

HAUPTSPEISEN

Schnitzel vom Bio-Wollschwein

ERDÄPFELSALAT | PREISELBEEREN | ZITRONE

€ 24

Secreto vom Bio-Wollschwein

ERDÄPFEL MIT WALNUSS-KNOBLAUCH-CRUMBLE | GRILLGEMÜSE

€ 33

Linguini

3 GRAMM FRISCHER TRÜFFEL | MADEIRASAUCE

KLEIN € 21 | GROSS € 25

DESSERT

Sorbetvariation

VIER VERSCHIEDENE SORBETS

€ 10,50

Tiramisu

BISKUIT | MASCARPONE | VANILLE | KAFFEE

€ 10,50