



## netts am Abend

<b>Vorspeisen Empfehlung</b> Zweierlei vom Lachs mit Melone, beurre blanc und Zitronenmelisse <i>Salmon with melon, beurre blanc and lemon balm</i>	28
<b>Suppenkreation</b> Krustentiersuppe mit Fenchel und Jakobsmuschel <i>Crustacean soup with fennel and scallop</i>	18
<b>Fischteller</b> Tagesempfehlung unseres fangfrischen Fisches <i>Daily fish recommendation</i>	48
<b>Künstlerteller</b> Tagesempfehlung <i>Daily meat recommendation</i>	48
<b>Dessert Empfehlung</b> Beerenvariation <i>Variation of berries</i>	16

### Wählen Sie aus den einzelnen Gängen Ihr Menu – auf Wunsch auch mit Weinbegleitung

*Compose your own menu – on request with wine pairing*

<b>Menupreise</b> <i>Menu prices</i>		<b>mit Weinbegleitung</b> / <i>with wine pairing</i>
<b>3 Gang</b> <i>3 course menu</i>	82	108
<b>4 Gang</b> <i>4 course menu</i>	93	125
<b>5 Gang</b> <i>5 course menu</i>	109	142

<b>Vegetarisch</b> 	34
Fregola Sarda mit Ratatouille und Kräuterschaum <i>Fregola Sarda with Ratatouille and herbal foam</i>	
<b>Vegan</b> 	35
Grünes Thaicurrygemüse mit Basmatireis und gerösteten Erdnüssen <i>Green Thai curry with vegetables, basmati rice and roasted peanuts</i>	
mit Pouletbruststreifen / <i>with chicken breast stripes</i>	41
mit Riesencrevetten / <i>with king prawns</i>	43

### aktuelle Saisongerichte

<b>Pulpo mit Kartoffel-Bohnensalat</b> <i>Octopus with potato and bean salad</i>	24	35
<b>Thunfisch im Sesammantel auf Asiagemüse mit Zitronengrassrisotto</b> <i>Tuna fish in a sesame coating on Asia vegetables with lemongrass risotto</i>		48
<b>Kalbskotelette (350g) mit Patatine und Saisongemüse</b> <i>Veal chop (350g) with patatine and seasonal vegetables</i>		68