



THE SEAHORSE

FISCHBISTRO & TRADITIONSKÜCHE

VORSPEISEN

Jahrgangssardinen	15,90
Butter / geröstetes Toastbrot	
Osietera Imperial Kaviar	17 / 48
10g 30g m. Toast, Schnittl. & Crème-fraîche	
Gebeizter Lachs	23
Reibekuchen / Honig-Dill-Senf Sauce	
+ 10g Kaviar / Schnittl. & Crème fraîche	40
Tatar vom Rinderfilet	25
Wachtelei / + Pommes mit Parmesan	29,50
Burrata	17,50
Kimchi / Tomatenvinaigrette / Portweifeigen	
geröstete Currynüsse / Zupfsalat	
Tataki vom Eifel-Wagyu	25,00
Spitzkohlsalat / Trüffelmayo	
geröstete Zwiebeln	
Krabbenbrot	26,00
Geröstetes Sauerteigbrot / Senfkorncreme	
Kräutersalat / gepickelte rote Zwiebeln	
Babyleaf Salat	18,00
Ziegenkäse / Himbeervinaigrette / Brick-Chip	
Lachstatar	19,50
Schalotten / Limette / Senfkorn	
Schnittlauch / Avocado creme	
Tataki vom Thunfisch	24,50
Kimchi-Gurke / Kaiserschoten	
Wasabi-Crème-fraîche / Ponzu / Mangosalat	
Caesar Salad	16,50
Wachtelei / Crouton	
+ Kikok Hähnchenbrust	24,50
+ Black Tiger Garnelen	26,50
Kopfsalat für 2 Personen	14,00
Limonenvinaigrette / Croutons	

ZWISCHENGÄNGE & PASTA

Gegrillter Pulpo	24
Baba Ganoush / Romana-Herzen	
Tomatenchutney / Teriyaki	
Krustentierfrikadelle	25
Wildkräutersalat	
Fiocchi Trüffel	25,50
Trüffelcreme / frischer Trüffel	
Krustentierravioli hausgemacht	29,50
mit gebratenem Wildfang Gamba	
Hummerfumet	
1 / 2 kg Garnelen	36,00
Aioli / geröstetes Landbrot	

SUPPEN & BEILAGEN

Fischeintopf	24,50
THE SEAHORSE / Aioli / Landbrot	
Kürbis-Ingwer-Kokos-Suppe	14,50
geröstete Kürbiskerne / Kürbisöl	
Süßkartoffelpommes	9,00
Pommes frites	7,50

DIPS

Avocado creme oder Aioli	3,50
Trüffelmayo	5,50

LITTLE SEAHORSE

Fischstäbchen	12,50
Süßkartoffelpommes Mayo / Ketchup	
Frische Nudeln	6,00
Butter / Parmesan	
Pasta	7,00
mit hausgemachter Tomatensoße	
Schnitzel	12,50
Süßkartoffelpommes Mayo / Ketchup	

Bei Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team! :)

Öffnungszeiten Küche

Dienstag - Samstag 17:00h - 22:00h und Sonntag 12:00h - 20:00h



THE SEAHORSE

FISCHBISTRO & TRADITIONSKÜCHE

FISCH

Thunfisch Yellowfin 35,00
Erbsen-Wasabi-Püree / Kaiserschoten
Ananas-Chutney

Weißer Heilbutt 37,50
Kräuterkruste / Kürbispüree
gepickelter Kürbis / Spinat

Kabeljau-Loin 37,50
Selleriepüree / Spinat / Croutons
Champagnerkraut / Crème fraîche

Nordsee-Seezunge Tagespreis
„Müllerin Art“, auf Vorbestellung

Loup de Mer i. d. Salzkruste Tagespreis
für 2 Personen, auf Vorbestellung

DESSERT

Zwetschgenröster 11,50
Pralinenschaum / Vanilleeis

Crème brûlée Bourbon-Vanille 11,50
Himbeer-Sorbet

Hausgemachte Eiscreme 3,50
auf Anfrage

Pistazieneis 6,50

FLEISCH

Rinderfilet 200 g 44,50
Pfifferlinge / Pommes Parmesan / Pfeffersauce

Chateaubriand 500 g 110
Kopfsalat / Pommes mit Parmesan / Sauce Béarnaise

Rehragout 29,50
Preiselbeeren / Pfifferlinge
Serviettenknödel

Kikok-Hähnchenbrust 32,50
Kürbisrisotto
gezupfte Burrata / Kürbiskerne

Risotto 29,00
Meeresfrüchte / Safran

DESSERT

Callebaut Schokolade 12,50
Kuchen mit flüssiger Schokolade
Cassis-Sorbet

Affogato 6,50

Französische Käseplatte 17,50

Bei Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team! :)