



Sea Food Party

großes Fisch- und Meeresfrüchtebuffet

Karfreitag, 3. April 2026

um 11:30 und um 18.30 Uhr

Wir bitten um Verständnis, dass sich aufgrund von Marktfresche & Verfügbarkeit Änderungen ergeben können!

kalt :

- unsere Austern-Parade
(Fin de Claire/ Pleine mer/ Bouzygues/
Cancalaïse)
- Chesterbrot, Zitrone
- Wellhornschnecken-Cocktail
- Grünschalmuscheln
- Taschenkrebs-Rillettes
- Bretonischer Seeigel
- Crevette rose
- Garnelen in Ajoli
- Calamaretti auf Avocado-Carpaccio
- Frutti di Mare
- Seeteufelleber
- Das Beste vom Premium Lachs
Gin gebeizt-Senf Dill-Buchenholz
geraucht & als Tatar

! und wie immer vieles mehr !

Anitpasti, Salate & mehr :

- Gemüse Antipasti
- Rote Bete – Carpaccio
- Radieschen-Carpaccio
- Oliven-Peperoni-Edelpilze
- Blattsalate
- verschiedene Dressings
- Saucendipps
- und vieles mehr....

- Baguette vom Luxemburger
Mühlenbäcker & Bretonische Salzbutter

Warme Zwischengänge:

- Octopus vom Grill
- Garnelen in Cremolata
- Knusprige Ährenfische
- Froschschenkel Elsässer Art

Große ganze Fische auf verschiedene Arten zubereitet und für Sie auf der GEnuss Insel filetiert

z.B.:

- Seezunge vom Grill
- Steinbutt aus dem Wurzelsud
- Wolfsbarsch in Salzkruste
- Colin Blanc Portugues
- Baskische Truite rose in Pfälzer Riesling
- Isere Saibling
- **oder, und, oder..... je nach Anlandung
und Marktfresche**

Gemüse-Beilagen-Saucen:

- knackiges Pfannengemüse
- Grenaille Kartoffelchen
- Trüffelpasta
- Krustentierjus
- Kräuteröl

Köstlichkeiten aus unserer Patisserie:

- Parfaits, Sorbets, Eis
- Bayrisch Creme
- Schokoladencrepes
- Zupfkuchen
- Passionsfrucht – Mango - und Co
- und mehr.....

Preis pro Person: € 79,00