

BLUME.

Fisch & Meeresfrüchtewoche, 20. Februar bis 01. März 2026

Vorspeisen:

Scampi Carpaccio (ZAF) mit Yuzzu, Koriander und Frühlingslauch	24.-
Gebratene Jakobsmuschel (NL) mit Serrano Schinken (ES) und leichtem Parmesanschaum	26.-
„Lobster Roll“ mit Zitrusfrüchten, Stangensellerie und frischem Meerrettich	29.-

Hauptspeisen:

Pochiertes Steinbutt Filet (F), Bimi mit Miso und Pommes Anna	52.-
Gebratenes Filet vom Loup de mer (NOR) sautierte Puntarelle Safranveloute, Venere Reis	50.-
Moules et frites: Miesmuscheln (NL) in einem Weissweinsud mit frischen Kräutern, Belgische Frites	41.-
Gebratenes Lago Maggiore Zanderfilet mit frischem Blattspinat und Randenmousseline	45.-