

BLUME.

Fisch & Meeresfrüchtewoche, 21. Februar bis 2. März 2025

Vorspeisen:

Scampicarpaccio (ZAF) mit gepickelten Zwiebeln, Chilli und Koriander an einer Limettennage	24.-
Gebratene Jakobsmuschel (NL) mit Serranoschinken (ES), Puylinsen und leichtem Senfschaum	24.-
Leicht geräuchertes Tunfischfilet im Sesammantel, mariniertem Fenchel und Orangensalat	21.-
Gillardeau Auster No.2 mit Schalottenvinaigrette und Pumpernickel mit Beurre du Guérande	3 Stück 21.-
	6 Stück 39.-

Suppe:

Rote Thaicurrysuppe mit Riesencrevetten	15.-
---	------

Hauptspeisen:

Gebratenes Steinbuttfilet (F) «comme à Sète» mit Oliven, Kapern und Pommes Anna	52.-
Pochierter Skrei (NOR) mit gebackenem Rindermark (CH), Wirz und Venere Reis	46.-
Moules et frites: Miesmuscheln (F) in einem Weissweinsud mit frischen Kräutern, Pommes Frites	41.-
Golden Shrimps (VIE) in der Schale gebraten mit Datterini, Knoblauch, Olivenöl und Fregola Sarda	45.-