



TAGESKARTE „SPM KLASSIKER“

SUPPEN

Thailändische „Tom Kah Gai“ | Kokosmilch | Huhn | Gemüse | Koriander | Ingwer | € 9

Bouillabaisse | klare Fischsuppe | Edelfische | Krustentiere | Gemüse | € 17

∂ ∂ ∂

VORSPEISEN

Vitello Tonnato | Rosa Milchkalb & Thunfischcreme | Kapern | Tomaten | Artischoke | € 23

Carpaccio vom Bio Rind | Pfeffercrème | Sellerie | Parmesan | Pinien | € 23

spicy Ceviche von Jakobsmuschel & Wildgarnele | Kokos | Limette | Mango | Chili | € 26

Sashimi von Tuna & Lachs | Avocado | Grapefruit | Sesam | € 25

Bio Vital Salat | Blattsalate | gehobeltes Gemüse | Tomaten | Nüsse | Sprossen | € 12

Holländische Felsenaustern | per Stück | € 5

∂ ∂ ∂

HAUPTGERICHTE

„Skrei Filet“ kross gebraten | cremiger Blattspinat | Steinpilzravioli | Vin Blanc~Schaum | € 35

kurzgebratener Bio Lachs | Hausgemachte Gnocchi | Safran | Brokkoli | Tomate | € 34

Fisch & Meeresfrüchte „Chefs choice“ | Paella~Reis | mediterranes Gemüse | € 44

Tataki vom Gewürz~Thunfisch | Sesam | Erdäpfel~Rucola Pürée | Pak Choi | € 38

„Rotes Thai“ Seafood Curry | Seeteufel | Garnelen | Muscheln | Gemüse | Duftreis | € 32

Kotelette vom Bio Milchkalb „rosa gebraten“

Steinpilz~Risotto | Gemüsegarten | Portweinjus | € 39

Bio Ribeye Steak vom Grill | ca. 300 g Ofengemüse | Gratin | Kräuterbutter | € 38

Pfeffersteak vom Bio Rinderfilet | 180 g | grüner Pfeffer | Gratin | Bio Gemüse | € 44

∂ ∂ ∂

SÜSSER ABSCHLUSS

Warmer Ananas~Crumble aus dem Ofen | Pinacolada~Eis | Pandan Tapioka | € 16

karamellisierte Bananen~Cheesecake | Passionsfrucht | Rum~Bananen | Bananeneis | € 15

SPM Schokokuchen mit flüssigem Kern | Beeren | Beeren~Joghurt Eis | € 16

gereiften Käse aus der Vitrine | Feigensenf | € 16

Sollten Sie **Nahrungsmittelunverträglichkeit** oder **Allergien** haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

*Alle angeführten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. **Gedeck pro Person € 6.***

Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen!