

# VORSPEISEN

<b>OREGANO-PIZZABROT</b>	8
<b>RAINBOW TOMATENSALAT</b> Bunte Tomaten auf Basilikumpesto mit Büffelmilch-Burrata & schwarzem Trüffel	16
<b>TUNA TATAR</b> Yellowfin Thunfischtatar, Ponzusauce & Avocado-Creme	17
<b>ZUCCHINIBLÜTEN</b> Tempura-Zucchini Blüten gefüllt mit einer Ricottacreme auf einer Tomatenvinaigrette	18
<b>CRISPY CALAMARI</b> Gebackene Patagonia Calamari mit einer Chillimayonaise	19
<b>GRILLED WILDWATER GAMBAS</b> Gegrillte Wildwassergarnelen in einer Spicy-Kokosnusscreme	22
<b>SEXY TRUFFLE PIZZA</b> Unsere einzigartige Pizza	17

## BEST OF THE BEST VORSPEISEN-VARIATION



魚屋アロム

### BLAUFLOSSEN THUNFISCH

Flambiertes O-Toro-Tataki auf Brioche-Toast  
& mit frisch geriebenem Wasabi



### AUSTRALISCHES MS 9 WAGYU

MS9 Striploin-Cut bei 850° gegrillt, heiß & brutzelnd auf einer Eisenplatte

### TEMPURA ZUCCHINIBLÜTEN

Gebackene Tempura Zucchini Blüten

**AB 2 PERSONEN - TAGESPREIS**

# SALATE

## SOMMERSALAT

Salatmix mit Melone & Fetakäse,  
Zitrus-Chilli-Vanille Dressing

19

mit Gambas 29

## CAESAR SALAT

Romanasalat mit Parmesan,  
Cherry Tomaten & Caesar Dressing

19

mit Rinderfilet 29

# HOCHSEE-FISCH

## FLAMBIERTER LACHS

Premium-Rückenloin flambiert mit kanarischen Kartoffeln,  
Honey-Mustard-Mayonnaise & Sommersalat

34

## CRISPY FORELLE

Ganze Forelle entgrätet in Semola herausgebacken,  
mit einem Sommersalat & kanarischen Kartoffeln

28

## GEGRILLTER PULPO

Gegrillter Pulpo mit Grillgemüse  
& Sojasprossen-Salat

38

## DORADE ROYAL

Ganze Dorade gegrillt mit kanarischen Kartoffeln  
& Gurkensalat

36

## GANZE SEEZUNGE

Nordseesezunge in Zitonenbutter gebraten mit einem  
Gurkensalat & kanarischen Kartoffeln

Tagespreis

## YELLOW FIN TUNA-TATAKI

Flambiertes Thunfisch-Tataki "rare" mit Avocado-creme  
& Sojasprossen-Salat

45

# UNSERE HIGHLIGHT'S

## LOUP DE MER IN DER SALZKRUSTE, FÜR ZWEI

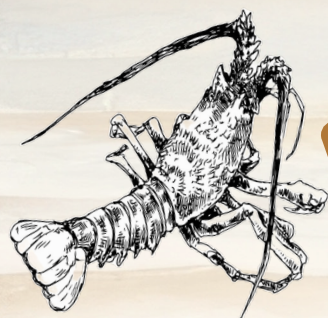
39 P.P.

Ganzer Wolfsbarsch, ca. 1kg, in der Salzkruste  
Rainbow Möhrrüben & Kartoffeln

## FRANZÖSISCHE WILDFANG LANGUSTE

139

mit homemade Chitarra Spaghetti all' Astice  
etwas ganz Besonderes...



# SEAFOOD PASTA

## SALMON SPAGHETTI

Hausgemachte Spaghetti mit einer  
Spinatsahnesauce mit Lachsstücken

19

## SPAGHETTI GAMBAS

Hausgemachte Spaghetti mit einer  
scharfen Tomatensauce und Gambas

29

# 850° - GRILL

ALLE STEAKS WERDEN SERVIERT MIT

FRENCH FRIES & BONDI FRIES SAUCE / CAESAR SALAD / RAINBOW CHILLI MÖHREN

## FILET STEAK

45

Filet Steak "hochgeschnitten" aus australischem Beef  
"rare" gegrillt

## AUSTRALISCHES RIB EYE

pro 100 g / 22

Gegrillt bei 850°, ab 350g  
Auf einer heißen Platte serviert "medium-rare"

## CHATEAUBRIAND

pro 100 g / 26

Das Chateaubriand ist das Mittelstück aus dem Filetstrang  
Klassisch mit Sauce Béarnaise serviert

## IBERICO BBQ RIBS

49

Ca. 1 kg - 48 Stunden gegart  
Heiß gegrillt mit einer hausgemachten BBQ Sauce



## WORLD'S BEST STEAK



### DAS PERFEKTE WAGYU STEAK

JAPANISCHE TAJIM & AUSTRALISCHE ANGUS-RINDER, 50/50 KREUZUNG, 420 TAGE MIT GETREIDE ZUGEFÜTTERT

## AUSTRALISCHES WAGYU STRIPLON

135

Bestes MS 9 Wagyu Striploin, bei 850° gegrillt  
und auf einer heißen Platte serviert, ca. 300 g

## AUSTRALISCHER WAGYU DENVER CUT

89

Der Denver Cut hat einen hohen intramuskulären  
Fettanteil und ist "hoch" geschnitten, ca. 300 g

## AUSTRALISCHES TOMAHAWK-STEAK

169

Maserungsstufe 3 - Tomahawk bei 850° gegrillt

## FRANZÖSISCHE GILLARDEAU AUSTERN

6 / PRO STÜCK

Buttermilch & Rotweinschalotten

## TRÜFFEL TAGLIATELLE

UNSERE BERÜHMTE TRÜFFELPASTA MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL

29

Ab 2 Personen aus dem Parmesanlaib mit australischem Rinderfilet

49 P.P.