

DINNER

SHARED DINING

Beim Shared Dining (à la carte) geht es darum, gemeinsam zu genießen und zu teilen. Ein guter Weg, um die köstlichen Gerichte aus unserer Küche kennenzulernen. Die kleinen Gerichte können auch in einer großen Variante bestellt werden.

VERKÖSTIGUNG MARINA LOUNGE 39,50

(8 GERICHTE)

Eine Verköstigung von diversen Fisch- und Fleischgerichten, welche sorgfältig durch unseren Küchenchef ausgewählt wurden

(Wahl aus nur Fleisch, Fisch, vegetarisch oder einer Kombination davon)

MARINA SPECIAL

AUSTERN PRO STÜCK 4,75

- Rohe Austern mit Rotweinessig, Chiliflocken, Schnittlauch und Zitrone
- Gedämpfte Austern mit Ingwer und Chili
- Austern mit Spinat und Sauce Hollandaise

KALT

FLEISCH

IBERICO-SCHINKEN 9,50 | 16,50

Dünn geschnittener iberico-Schinken (50 Gramm) mit süßsaurem Tomatenkompott

KALBSLENDE 9,00 | 15,50

Weich gegarte Kalbsleende, serviert mit Tomate eingelegt in Meersalz und Estragon-Essig, biologischem Olivenöl und Grana-Padano-Käselocken

CARPACCIO 7,00 | 12,50

Dünn geschnittenes Rinderfilet mit sonnengetrockneten Tomaten, Grana Padano, Körnermischung und hausgemachter Trüffelcrème

TATAR 13,50 | 22,50

Klassiker von fein geschnittenen Rindfleisch mit Kapern, Worcestersauce, Gewürzgurken, frisch geschnittenen Bananenschalotten und Dijon-Senf

FISCH, KREBS- & SCHALENTIERE

LACHS & GAMBA 10,50 | 15,00

Marinierter Lachs, gebratene Gambas und Kräutersalat

TACO KRAB | 2 ST | 3 ST 11,50 | 15,50

Knuspriger Taco gefüllt mit Krabben, Wakame und Wasabi-Topping

VEGETARISCH

HALLOUMI 8,50 | 13,50

Gegrillter Halloumi-Käse, mit gratinierten Feigen, Walnüssen und Sirup von Sherry

SUPPEN

CRÈMESUPPE VON STEINPILZEN 5,00 | 9,50

Mit Rindfleischravioli und Amsterdamer Zwiebeln

NORDSEEKRABBen-BISQUE 8,50 | 11,50

Bisque von Nordseekrabben mit Cognac

POMODORISUPPE 4,00 | 6,50

Suppe von Pomodoritomaten mit Pesto

WARM

FLEISCH

TOURNEDOS 21,50 | 28,50

Gebratene Tournedos mit Fondant von Süßkartoffeln, glasierten Meloes-Zwiebeln und Gewürz-Jus

RIBEYE 18,50 | 26,00

Gegrilltes Ribeye mit Romanesco, gebratener Paprika und diversen Kräutern

FISCH, KREBS- & SCHALENTIERE

GAMBAS | 3 ST | 6 ST 9,50 | 13,50

Knusprige Gambas mit Wakame-Salat und Sesam-Soja-Dressing

Jakobsmuscheln 10,50 | 17,50

Kurz geröstete Jakobsmuscheln, serviert mit wildem Spinat und Safransauce

SPAGHETTI GAMBA 9,50 | 18,50

Spaghetti mit in Knoblauchöl gebratenen Gambas, Frühlingszwiebeln und Pilzen

KABELJAU 18,50 | 28,00

Auf der Haut gebratener Kabeljau mit in Hühnchenbouillon gedünsteter Lauch, Frühlingsrolle von Garnelen mit Sauce von geräuchertem Knoblauch

HEILBUTT UND BUTTERKREBS 22,00 | 29,50

Gegrilltes Heilbutt-Filet mit knusprigem Butterkreb, kurz geröstete Pfifferlinge und eine frische Chablis-Buttersauce

VEGETARISCH

DAVAI CHEEZY DUMPLINGS (VEGAN) 8,50 | 13,50

Gefüllte Pasta mit gebratener Artischocke und Thymian-Öl

RISOTTO TARTUFO 12,50 | 20,50

Risotto mit pochiertem Ei, geraspelttem Grana Padano und Trüffel-Öl

MINI-GEMÜSE 12,50 | 20,50

In grünem Tee gegarter Jasminreis mit gedämpftem Mini-Gemüse und einem Dressing von Tomate und Koriander

ON THE SIDE

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES 4,50

Mit Mayonnaise

GERÖSTETE ROSEVAL KARTOFFEL 4,50

Mit Rosmarin und Meersalz

SALAT DER SAISON 4,50

Salat mit Zutaten der Saison

GEGRILLTES GEMÜSE 4,50

Diverses gegrilltes Gemüse

DESSERTS

DESSERT-VERKÖSTIGUNG 16,50

Verköstigung von diversen süßen Leckereien

KÄSESPLATTE 9,00 | 14,50

Selektion von diversen Käsesorten mit Rosinenbrot und Apfelstroop

CRÈME BRÛLÉE 5,50 | 9,50

Crème Brûlée van Tonkabohnen mit Vanille-Sahneis, Karamell-Fudge und gezuckerten Mandeln

TARTE TATIN 5,00 | 8,50

Von Pink-Lady-Äpfeln, mit gesalzenem Karamel und Zimt-Sahneis

SCHOKOLADE 7,00 | 12,50

Gefüllte Schokoladen-Kugel mit Roten-Früchte-Kompott, Sahneis und Kekscrunch