

BLU•BEACH

RESTAURANT • TERRAS • BAR



STARTERS

BROT ÄOLI – HUMUS – BABA GANOUSH	6
LACHS TATAKI GEGRILT – EDAMAME – WASABI CHIPS SOJA	10
SUMMER SEAFOOD SOUP FISH – MEERESFRUCHTE – SCAMPI	S 12 L 16
SASHIMI PLATTER TUNFISCH – LACHS – WASABI – INGWER – SOJA	12
SPICY SHRIMPS SCAMPI – SRIRACHA – KNOBLAUCH – BROT	11
CARPACCIO RIND – PARMESICHER KASE – RUCOLA PINIENKERNE GRANAATAPFEL BALSAMIKO	10

AUSTERNS CLASSIC ODER GIN TONIC-STYLE

FINES DE CLAIRES N°3 – FRANKREICH – WUNDERBARES – GESCHMACK	3 P.S.
--	--------

BOWLS

POKÉ BOWL SUSHIREIS – LACHS – WAKAMÉ – EDAMAME AVOCADO – SOJA SESAM VINAIGRETTE	12
CEASER SALAD HÜHNCHEN – ROMAINE – PARMESICHER KASE EIER – CROUTONS – SARDELLE – KNOBLACH	12
FISH SALAD GERAUCHTER LACHS – KING CRAB SALAT GARNALEN – VINAIGRETTE	16
VEGGIE BOWL SCHWARZER REIS – AVOCADO – ERDBEEREN BASIL – ROTE ZWIEBEL – FETA – BALSAMIKO	13

MINI'S BIS 12 JAHRE

PASTA RINDFLEISCH – BOLONAISE – RAKET EIS	9
KABELJAU/STEAK POMMES – APFELMOES – RAKET EIS	10

FISH (SERVIERT MITT FRISCHE POMMES)

CATCH OF THE DAY! (FRAGE SIE IHREN KELNER FÜR MEHR INFO)	TAGESPREIS
TONG NORDSEE – 350 GRAM – BUTTER PETERSELIE	24
KABELJAU PASTA AGLIO OLIO – TOMATEN SALSALSA	19
VISPLATTER (VON 2 PERS.) KABELJAU – SPICY SHRIMPS – SCHOLLE	22 P.P.
SCHOLLE SCHOLLEFILET – SOMMERGEMUSE REMOULADE	17

SEAFOOD SPECIALS

LOBSTERLOVE GANZE ÖDER HALBE GRILLTE HUMMER ^{1/1} LIMOENMAYONAISE – SPINAT	1/2 25 39
SEAFOODTOWER (VANAF 2 PERS.) HUMER – SCAMPI – JAKOBSMUSCHLEN LANGUSTINE – KING CRAB SALAT GARNALEN – SASHIMI AUSTERN – BROT	45 P.P.

MEAT (SERVIERT MITT FRISCHE POMMES)

BURGER BLACK ANGUS – SPECK – KASE BRIOCHE – BURGERSOSSE	16
IBIRICO RIB FINGERS BONELESS SPARE RIBS – KETJAP HONIG – SCHWARZE PFEFFER	18
RIB-EYE 250 GR. – GEGRILT – SOMMERGEMUSE BEARNAISE	23

DESSERTS

SUSSIGKEITEN VERKOSTUNG DER FUNEST DESSERTS	12
KASEPLATEAU HOLLÄNDISCHE/EUROPAISCHE KASE	3 ST. 9 5 ST. 14