

Mehr aus dem Meer



Mehr aus dem Meer im Grendel 19

Seafood in Grendel 19

Vorspeisen / Starters

Kurz gebratene Jakobsmuscheln 19.50
an Rosmarin-Balsamico-Vinaigrette mit Coppa
angerichtet auf grilliertem Gemüse
*Sautéed pilgrim mussels
with rosemary-balsam-vinaigrette with dried meat
served on grilled vegetables*

Lachscarpaccio mariniert mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette 19.50
serviert mit Rucolasalat und garniert mit Strohkartoffeln
*Thinly sliced raw salmon marinated with tomato-basil-vinaigrette
served with garden rocket and garnished with straw potatoes*

Hauptgänge / Main dishes

Lachssteak mit Rotwein-Ingwerbutter 29.50
angerichtet auf Süsskartoffeln, garniert mit gebratener Ananas
*Salmon steak with red wine-ginger butter
arranged on sweet potatoes, garnished with roasted pine apples*

Gebratener Seeteufel an Champagnersauce 39.00
Grünerbsen-Risotto mit Chorizo, dazu Ratatouille
*Roasted anglerfish with champagne sauce
green peas risotto with chorizo and with ratatouille*

Surf and turf "Grendel 19" 48.00
Rindsfilet und Krevetten mit Kräuterbutter
serviert mit Pommes Allumettes und Safranfenchel
*Beef tenderloin and prawns with herb butter
served with shoestring potatoes and fennel with saffron*

Grillierte Black Tiger Krevetten 35.50
an Tequila-Mango Salsa dazu Kokosreis mit Gemüsewürfel
*Grilled black tiger prawns with tequila- mango salsa
coconut rice with small vegetable dice*

Miesmuscheln à discrétion 28.50
mit Gemüse-Weissweinsud oder
Tomaten-Basilikumsud oder
Kräuterrahmsud
serviert mit knusprigem Knoblauchbaguette
*Mussels at pleasure
with vegetable court-bouillon with white wine or
tomato-basil-court-bouillon or
herb court-bouillon
served with crispy garlic baguette*