



Speisekarte

Duchi Maris





MENU

VORSPEISEN

Scampi- und Garnelencocktail
mit Wasabi-Sauce *

€ 26,00

Allergene 2, 3, 10, 12

Rohe Meeresfrüchte-Auswahl X

€ 55,00

Allergene 2, 4, 12, 14

Thunfisch nach Art „Vitello Tonnato“ X

€ 28,00

Allergene 1, 3, 4

Gemischte gratinierte Meeresfrüchte *#

€ 28,00

Allergene 1, 4, 7, 12, 14

Hummer nach katalanischer Art X

€ 35,00

Allergene 2

Miesmuschel-Sauté

€ 20,00

Allergene 1, 14



MENU

Vitello tonnato

€ 24,00

Allergene 3, 4, 9

Caprese Maris (Mozzarella, Tomaten und Meeresfrüchte)

€ 18,00

Allergene 7

ERSTE GÄNGE

Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga #

€ 28,00

Allergene 1, 4, 14

Paccheri nach Art des Fischers #

€ 24,00

Allergene 1, 2, 4, 9, 12, 14

Spaghettoni mit Sardellen

€ 25,00

Allergene 1, 4, 9, 12, 14



MENU

Fettuccine mit Hummer nach Busara-Art #

€ 39,00

Allergene 1, 2, 9, 12

Orecchiette „Ai Trulli“

mit Datteltomaten, Burratina und Basilikum

€ 20,00

Allergene 1, 7, 9

Fischlasagne mit Safran #

€ 24,00

Allergene 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14

HAUPTGERICHTE

Knusprig gebratener Oktopus

mit violetter Kartoffelpüree und Limette *#

€ 28,00

Allergene 7, 14

Gemischte frittierte Meeresfrüchte nach Art des Hauses # *

€ 32,00

Allergene 1, 2, 4, 7, 12, 14



MENU

Panierte Sardellen #

€ 24,00

Allergene 1, 3, 4, 7

Fang des Tages

(für 1 bis 4 Personen, je nach Verfügbarkeit)

€ 11,00 pro 100g

Allergene 4, 9

Gegrillte Scampi (Kroatien) #

€ 16,00 pro 100g

Allergene 2, 12

Wolfsbarschfilet mit gegrillter Artischockenblüte *#

€ 34,00

Allergene 4

Black Angus T-Bone-Steak aus Nebraska

€ 12,00 pro 100g

Thunfisch-Chateaubriand mit sommerlicher Caponata #

€ 34,00

Allergene 4, 7



MENU

Kalbsfilet mit Kräutern

€ 34,00

Allergene 7

Seeteufel-Rolle auf Gemüse
mit Limetten-Kartoffelpüree #

€ 34,00

Allergene 4, 7

BEILAGEN

Junge Kartoffeln

€ 8,00

Allergene 7

Butterspinat *

€ 8,00

Allergene 7

Knuspriges Gemüse #

€ 8,00

Allergene 1, 9

Gemischter Salat

€ 8,00



MENU

DESSERTS

Tiramisù

€ 10,00

Allergene 1, 3, 7

Crema catalana

€ 10,00

Allergene 1, 3, 7

Schokoladenmousse mit Sbrisolona

€ 10,00

Allergene 1, 3, 7, 8

Sorbet und eine Kugel Eis

€ 5,00

Allergene 3, 7, 8

Panna cotta

€ 10,00

Allergene 7, 8

Gedeck € 4,00



MENU

ALLERGENE

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere und deren Erzeugnisse
3. Eier und Eiprodukte
4. Fisch und Fischprodukte
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte
6. Soja und Sojaprodukte
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Nüsse
9. Sellerie und Sellerieprodukte
10. Senf und Senfprodukte
11. Sesamsamen und Sesamprodukte
12. Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/L
13. Lupinen und lupinbasierte Produkte
14. Weichtiere und Weichtierprodukte

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden mit tiefgekühlten oder schockgefrosteten Zutaten zubereitet.

Die mit # gekennzeichneten Gerichte werden im Haus schockgekühlt.

Die mit X gekennzeichneten Gerichte werden entweder im Haus schockgekühlt oder tiefgekühlt eingekauft.