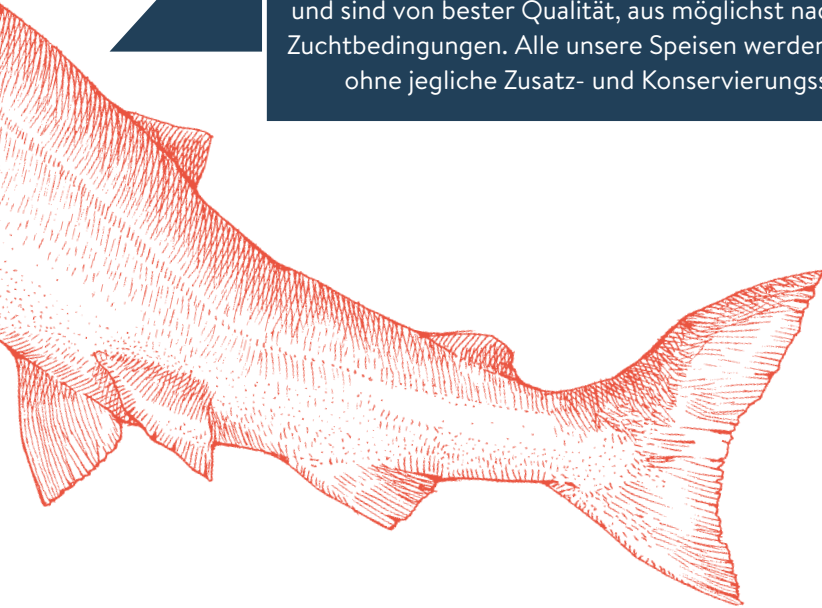




Fish & Seafood Bar

Erlebe die Frische eines Fischmarktes!

Unsere Fische und Meeresfrüchte werden täglich frisch geliefert und sind von bester Qualität, aus möglichst nachhaltigen Fang- oder Zuchtbedingungen. Alle unsere Speisen werden aus frischen Zutaten, ohne jegliche Zusatz- und Konservierungsstoffe zubereitet.



VORSPEISEN

Oktopussalat	9,00
getrocknete Tomaten, Chili, Fenchel	
Poke – hawaiianischer Fischsalat	14,50
Frühlingszwiebeln, Gurke, Sesam	
Matjes	12,50
Sauerrahmschnitte, grüner Apfel	
Ceviche	13,00
Schalotten, Koriander, Chili	
Tatar von Garnelen und Avocado	13,50
Safran-Mayonnaise	
Sashimi des Tages	15,50
Ingwer, Wasabi, Sojasauce	
Gratinierte Jakobsmuscheln	14,50
3 Stück, mit Spinat, Sauce Hollandaise und Gruyère	
Hummersuppe	13,00
mit Hummerstücken und hausgemachter Hummermaultasche	
Fischeintopf	7,00
mit Filetstücken von verschiedenen Fischen	



SALATE

Blattsalat

Rote-Bete-Chips, Kirschtomaten, geröstete Kürbiskerne mit Buttermilch-Kaviar-Dressing oder Seaside Vinaigrette

» Natur ✓	7,50
» mit gratiniertem Ziegenkäse 🍄	12,00
» mit gegrilltem Calamari	12,00
» mit gegrillten Großgarnelen	14,00
» mit gegrillten Jakobsmuscheln	16,50

AUSTERN

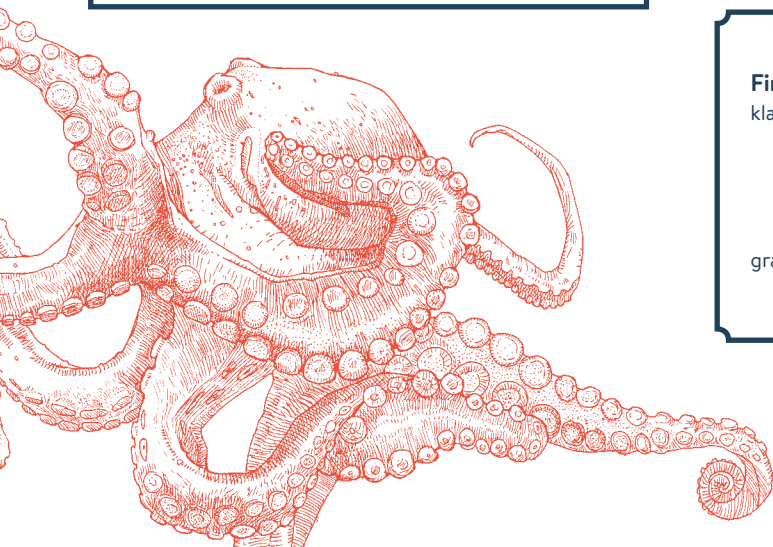
Fines de Claire

klassisch mit Schalotten-Vinaigrette

» Stück	3,00
» ½ Dutzend	16,00
» 1 Dutzend	29,00

gratiniert mit Spinat, Sauce Hollandaise, Gruyère

» 3 Stück	12,50
-----------	-------



HAUPTGANG

In unserer Frischetheke erwartet Dich eine täglich wechselnde Auswahl an Fischen und Meeresfrüchten. Jeden Tag frisch geliefert.

1 Welcher Fisch?

Wähle Deinen Fisch selbst **an unserer Frischetheke** aus.
Wir beraten Dich sehr gerne bei Deiner Wahl!

2 Wie viel davon?

Als Richtwert für eine durchschnittliche Portionsgröße empfehlen wir:
➔ **Filets** zwischen **140–180 g** und
➔ **ganze Fische** um die **350–450 g**

3 Zeit zum Genießen!

Wir braten Deine Fische und Meeresfrüchte frisch auf unserer Grillplatte, mild gewürzt mit Salz, Pfeffer und Kräutern.

TIPP

Ab zwei Personen empfehlen wir, sich eine **Platte aus verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten** zum Teilen zusammenzustellen.
Wir helfen euch gerne bei der Zusammenstellung!
Viel Spaß beim Probieren!

BEILAGEN

Gurken-Ingwer-Salat ✓ 4,00
Koriander

Blattsalat ✓ 4,50
Rote-Bete-Chips, Kirschtomaten,
geröstete Kürbiskerne

Bunter Tomatensalat ✓ 4,50
rote Zwiebeln, Estragon

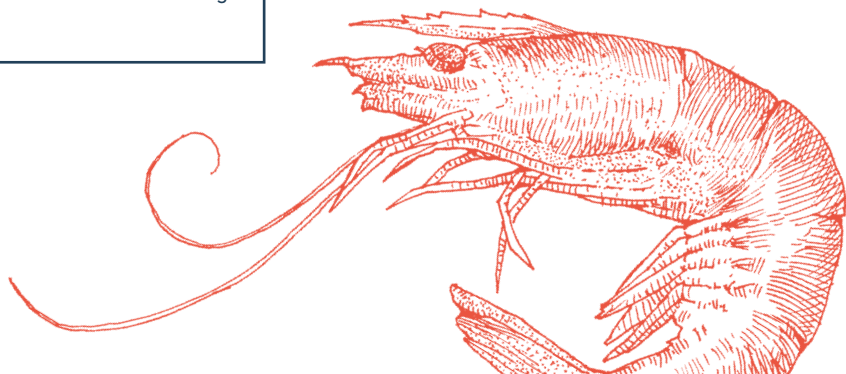
Blattspinat ✓ 4,50
getrocknete Tomaten, Schalotten, Chili

Rosmarinkartoffeln ☿ 4,00

Grillgemüse ☿ 4,50

Pfifferlingrisotto ☿ 5,50

Seaside Fries ✓ 3,50





KLASSIKER

Fish & Chips 11,00
hausgemacht in knusprigem Bierteig,
mit Zitronen-Dill-Mayonnaise und Aioli

Moules & Frites 12,00
in Weißweinsud



KINDER

· BIS 14 JAHRE ·

Fish & Chips 6,00
hausgemacht in knusprigem Bierteig

Pasta 5,00
mit Tomatensoße



DESSERTS & CO

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern .. 6,50
heiß serviert im Glas, mit Salzkaramell

Zitronengras Crème brûlée 7,50
mit Himbeer-Granité und Ananas

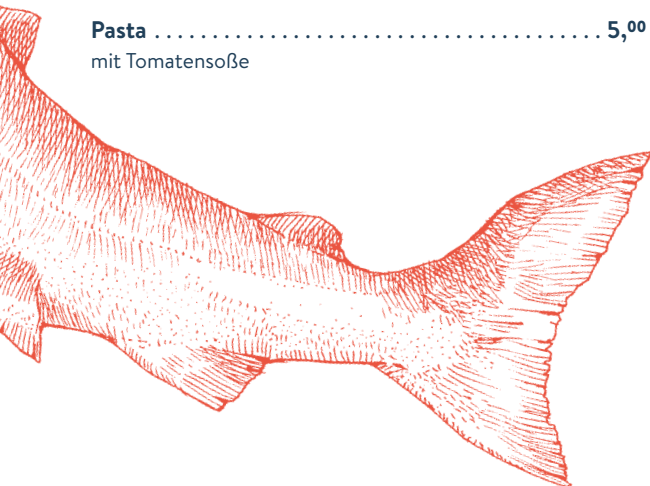
Früchte und Beeren 7,50
mit geschmolzener weißer Kuvertüre und Sorbet

Eiscreme & Sorbet ✓ 2,00
pro Kugel, frag unseren Service nach der Tagesauswahl

✓ = vegan · 🌱 = vegetarisch

ENJOY

Da wir alle Gerichte für Dich frisch bei uns zubereiten, können sie produktionsbedingt Zutaten enthalten, die Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen. Bitte lass Dir von unserem Service eine Liste mit den Zutaten unserer Gerichte geben! Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.



WASSER

Taunusquelle Classic ➔ 0,25l ... 2,60
 ➔ 0,75l ... 5,80

Taunusquelle Naturelle ➔ 0,25l ... 2,60
 ➔ 0,75l ... 5,80

SÄFTE

Apfel, Rhabarber, ➔ 0,2l ... 2,80
 Schwarze Johannisbeere, ➔ 0,4l ... 5,20
 Maracuja, Orange

als Schorlen ➔ 0,2l ... 2,60
 ➔ 0,4l ... 4,50

HAUSGEMACHT

Seaside Ginger ➔ 0,4l ... 4,50
 Limonade aus Bio-Ingwersaft ➔ 1,0l ... 8,50

Seaside Ice Tea ➔ 0,4l ... 4,00
 Earl Grey Noir mit Minze ➔ 1,0l ... 7,50

SOFTGETRÄNKE

Naturfrisk Organic Sodas ➔ 0,25l ... 3,40

Die klassischen Limonaden, bio und ohne Zusatzstoffe

- ➔ Ginger Ale
- ➔ Tonic Water
- ➔ Bitter Lemon
- ➔ Elderflower
- ➔ Lemonade
- ➔ Apple Soda
- ➔ Mint Soda

Coca-Cola ➔ 0,2l ... 2,80
 Classic, Light, Zero

Ginger Beer ➔ 0,275l .. 4,00
 Von Naturfrisk

★ KAFFEE & TEE ★



Kaffee	2,20
Espresso	1,80
Espresso Doppio	3,00
Espresso Macchiato	2,00
Capuccino	2,60
Latte Macchiato	3,40
Milchkaffee	3,40

Alle Kaffeegetränke auch entkoffeiniert und „to go“ erhältlich.

Biologisch angebaute Tees pro Tasse 3,00
 LØV Organic aus Frankreich

Earl Grey Noir

Schwarztee mit einem Hauch Bergamotte

Jasmin

Grüner Tee aus China, aromatisiert mit Jasminblüten

Løv is Pure

Mischung aus grünem Tee und Mate
 mit Zitrus-Apfel-Geschmack

Løv is Beautiful

Mischung aus weißem Tee, grünem Tee
 und grünem Rooibos mit Pfirsich-Aprikosen-Geschmack

Løv is Zen*

Köstlich-fruchtige Mischung
 aus Rooibos, Apfel, Orange und Karamell

Gingembre-Citron

Erfrischender grüner Tee mit Ingwer und Zitronenzesten

Verveine-Menthe*

Mischung aus Pfefferminze und Zitronenverbene

Fruits Rouges

Grüner Tee mit dem süßen Geschmack von Erdbeeren,
 Himbeeren und Kirschen

* von Natur aus ohne Koffein

Bitte lass Dir von unserem Service eine Liste mit den Zusatzstoffen unserer Getränke geben.

BIER

Pilsner Urquell	⇒ 0,3l	3,60
vom Fass	⇒ 0,5l	4,80
Radler/Alster	⇒ 0,3l	3,60
vom Fass	⇒ 0,5l	4,80
Franziskaner Weissbier Kristallklar		
aus der Flasche	⇒ 0,5l	4,50
Franziskaner Hefe-Weissbier Naturtrüb		
aus der Flasche	⇒ 0,5l	4,50
Franziskaner Alkoholfrei		
aus der Flasche	⇒ 0,5l	4,50
Jever Alkoholfrei		
aus der Flasche	⇒ 0,33l	3,20

APERITIFS

Nice to sea you!	8,50
Seaside Crémant, Ginger Beer, Limettensaft	
Aperol Spritz	7,50
Bellini	7,50
Martini Cocktail	9,50
gerührt, mit Beluga Wodka oder Hendrick's Gin	

PORT & CO

	5 cl
Tawny Portwein, Royal Oporto	5,00
20 Jahre Portwein, Taylor's	10,00
Sherry, Lustau	5,00
dry, medium, cream	

SPIRITUOSEN

	2 cl
Aquavit, Linie	3,00
Kräuterlikör, Borgmann	4,00
Kornbrand, Berliner Brandstifter	3,50
Obstbrände, Lantenhämmer	6,00
⇒ Mirabelle	
⇒ Waldhimbeere	
⇒ Williamsbirne	

LONGDRINKS & COCKTAILS

Martini	9,50
gerührt, mit Beluga Wodka oder Hendrick's Gin	
Gin Tonic	8,50
Tanqueray	
Bloody Mary	9,00
Smirnoff Black	
Moscow Mule	9,50
Beluga Wodka, Ginger Beer, Limettensaft	
Russian Elder	9,50
Beluga Wodka, Holunderlimonade	
Dark & Stormy	9,00
Kraken Rum, Ginger Beer	
Scotch and Soda	9,00
Johnnie Walker Black Label	
Old Fashioned	9,50
Jack Daniel's, Bitter, Zucker	
Horse's Neck	9,50
Carlos I Brandy, Bitter, Ginger Ale	

WHISKY

BOURBON

	2 cl
Jack Daniel's	3,50
Elijah Craig 12 Jahre	4,50

SCOTCH

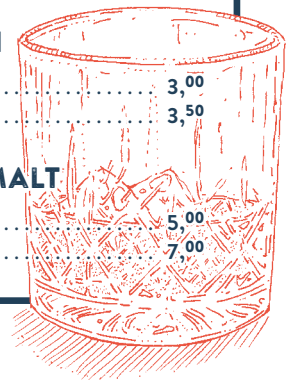
Johnnie Walker Black Label	4,00
Chivas Regal 12 Jahre	4,00

IRISH

Tullamore Dew	3,00
Jameson	3,50

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 Jahre	5,00
Lagavulin 16 Jahre	7,00



RUM

	2 cl
Kraken	3,50
Don Papa 7 Jahre	5,00
Pyrat XO	6,00
Legendario Elixir 7 Jahre	3,50

COGNAC & CO

	2 cl
Carlos I Gran Reserva	4,00
Rémy Martin V.S.O.P.	6,00
Hennessy Fine de Cognac	7,00



SPARKLING

Seaside Crémant	6,00
Seaside White, Weißburgunder 2015	3,60
Fruchtig, saftig und dennoch elegant mit Aromen von reifer Birne und frischer Zitronenmelisse	
Riesling 2015, Jülg, Pfalz	3,00
Von Kalksteinböden geprägter, knackig mineralischer Riesling mit frischer Zitrusfrucht	
„Alte Reben“ Riesling 2014, Van Volxem, Saar ..	6,50
Fast salzig mineralisch, fein abgerundet von herber Grapefruit und Orangenzesten	
Sauvignon Blanc Touraine AC 2015, Ricard, Loire .	4,00
Der „Le Petiot“, mit intensiver Stachelbeer- und Cassisfrucht und feiner Mineralität	
Chardonnay 2015, Costières de Pomerols	3,30
Der „Le Jade“ aus Languedoc, burgundisch anmutend mit saftiger Frucht und feinem Schmelz	
Chablis 1er Cru Vaillons 2014, Louis Moreau	7,90
Typischer Chablis. Stahlig frisch mit Apfel- und Zitrusfrucht und zarten Nussaromen	

GIN

	2 cl
Tanqueray	3,00
Bombay Sapphire	3,50
Hendrick's	4,50

WODKA

	2 cl
Smirnoff Black	3,00
Beluga	5,00
Grey Goose	5,00
Belvedere	6,00

WEIN

→ offen 0,1l ←

Grauburgunder 2015, Jülg, Pfalz	3,00
Saftig weich, mit dichter Birnen- und reifer Apfelfrucht	
Muscadet de Sèvre et Maine 2015, Foliette, Loire .	3,20
Der Klassiker zu Fischen und Krustentieren. Grüner Apfel, Stachelbeere und Feuerstein: frisch, leicht, kernig	
Seaside Rosé, Cuvée 2015	3,60
Fruchtig-frisch, mit saftigen Erdbeer- und Himbeertönen aus Portugieser und Dornfelder	
Clarette 2015, Knipser, Pfalz	5,00
Ein pikanter Rosé mit feinen Beerendaromen aus diversen Cabernet-Sorten und Merlot	

ROSÉ

ROT

Spätburgunder Kalkmergel 2014, Jülg, Pfalz	4,40
Frucht und Eleganz mit intensiven Kirscharomen, getragen von einer animierenden Säurestruktur	
Merlot 2013, Alois Lageder, Südtirol	5,00
Frischfruchtiger und beeriger Merlot mit leichter Würze im Geschmack und feiner Struktur im Abgang	

WEIN

→ Flaschen ←

CHAMPAGNER & CO

Seaside Crémant Brut 38,00

Dichte Frucht, floral, etwas Brioche und cremiger Perlage aus traditioneller Flaschengärung

Veuve Clicquot 76,00

Klassischer Pinot Noir und Chardonnay basierter Champagner mit feiner Perlage

Veuve Clicquot Rosé 84,00

Perfekter Aperitiv mit Aromen von Himbeeren, Waldbeeren und reifer Kirsche

Ruinart Blancs de Blancs 102,00

Eleganter und finessenreicher Champagner aus 100% Chardonnay

WEISS

RIESLING

Hausmarke 2015, Wittmann, Rheinhessen 26,00

Betont gelbfruchtig mit animierender Kalksteinmineralität und feiner Würze

Hermann Dönnhoff 2014, Nahe 32,00

Eleganter Wein mit feinrassiger Säure und leicht exotischer Frucht vom grauen Schiefer

„Alte Reben“ 2014, Van Volxem, Saar 42,00

Fast salzig mineralisch, fein abgerundet von herber Grapefruit und Orangenesten

Mandelgarten 2012, Christmann, Pfalz 64,00

Reife Quitte und Birne, mit kräutrigen Noten und leichtem Feuerstein. Komplex und elegant

SAUVIGNON BLANC

Château Lamothe blanc 2015, Bordeaux AC 22,00

Sauvignon blanc mit tiefer Stachelbeerfrucht, weißem Pfirsich und Holunderblüte

„Le Petiot“ Touraine AC 2015, Ricard, Loire 26,00

Sauvignon blanc mit intensiver Stachelbeer- und Cassisfrucht und feiner Mineralität

Kaitui 2015, Markus Schneider, Pfalz 32,00

Tropische Frucht, Limette und Zitronengras orientieren sich klar am neuseeländischen Vorbild

Klausen 2013, Neumeister, Steiermark 54,00

Viel Exotik, Maracuja, Minze und etwas Rauch. Am Gaumen intensive Mineralität und Kraft

CHARDONNAY

„Le Jade“ 2015, Costières de Pomerols 22,00

Ein burgundisch anmutender Chardonnay aus Languedoc, mit saftiger Frucht und feinem Schmelz

Alois Lageder 2015, Südtirol 32,00

Sortentypisches, duftiges Aroma von reifen Südfrüchten, mit mittelkräftigem Körper

Leithaberg DAC 2013, Heinrich, Burgenland ... 42,00

Von Kalk und Schiefer geprägter, rauchig-nussiger Chardonnay mit eleganter Textur

Chablis 1er Cru Vaillons 2014, Louis Moreau 53,00

Typischer Chablis. Stahlig frisch mit Apfel- und Zitrusfrucht und zarten Nussaromen

Pouilly-Fuissé 2013, Verget, Burgund 66,00

Zitrus, Grapefruit und Limonenblätter treffen auf weiche Textur und nussigen Schmelz

Meursault AC 2013, Rémi Jobard, Burgund 86,00

Kraftvolle Struktur, reife Frucht mit zart buttrigen Aromen und feinem Säurerückgrat

WEISSE PINOTS

Seaside White, Weissburgunder 2015 24,00

Fruchtig, saftig und dennoch elegant mit Aromen von reifer Birne und frischer Zitronenmelisse

Auxerrois trocken 2014, Klumpp, Baden 34,00

Herb-geradlinig und überraschend seidig von tonigen Lehmböden

Chardonnay&Weissburgunder 2015, Knipser, Pfalz . 40,00

Würze und Schmelz, animierend verpackt von Gelbfrucht, Zitrus und floralen Noten

Pinot Gris „Le Fromenteau“ 2013, Josmeyer, Elsaß . 52,00

Grapefruit, Apfel, Zitronenzeste und ein langer Abgang

GRÜNER VELTLINER

Löss 2015, Gobelsburg, Kamptal 24,00

Saftige Apfel- und Birnenfrucht mit pikanten
Kräuteraromen und typischem Pfeffer

Fass 4 2015, Bernhard Ott, Wagram 42,00

Veltliner at it's best! Frucht, Mineralität und Säure
im perfekten Zusammenspiel

Urgestein Smaragd 2012, F.X. Pichler, Wachau . 58,00

Knackiger Apfel, zartes Pfeffer, ein Hauch
von Wiesenkräutern, mit mineralischem Touch

WEITERE WEISSE

Muscadet de Sèvre et Maine 2015, Foliette, Loire . 22,00

Der Klassiker zu Fischen und Krustentieren. Grüner Apfel,
Stachelbeere und Feuerstein: frisch, leicht, kernig

Gelber Muskateller 2014, Neumeister, Steiermark . 36,00

Thymian, Rosen- und Holunderblüten, am Gaumen
saftig mit Zitrus und gelbem Steinobst

Silvaner „Pur Mineral“ 2015, Fürst, Franken 36,00

Grüner Apfel, reife Birne, knackig frisch und erdig, typisch Franken

Scheurebe 2015, Wittmann, Rheinhessen 36,00

Stachelbeere, Limette, Grapefruit und exotische Frucht,
der deutsche Sauvignon

ROSÉ

Seaside Rosé, Cuvée 2015 24,00

Fruchtig-frisch, mit saftigen Erdbeer- und Himbeertönen
aus Portugieser und Dornfelder

Clarette 2015, Knipser, Pfalz 32,00

Ein pikanter Rosé mit feinen Beerenaromen aus diversen
Cabernet-Sorten und Merlot

Sancerre Rosé AC 2014, Roger, Loire 42,00

Zarter Rosé aus Pinot Noir mit duftiger Kirsch-
und Himbeernase. Charmant!

ROT

SPÄTBURGUNDER / PINOT NOIR

Spätburgunder Kalkmergel 2014, Jülg, Pfalz 30,00

Frucht und Eleganz mit intensiven Kirscharomen,
getragen von einer animierenden Säurestruktur

Sankt Laurent 2011, Thallern, Thermenregion . . . 32,00

Dunkle Beeren, zarte Würznoten, stoffig am Gaumen
mit guter Tanninstruktur

Spätburgunder Tradition 2014, Fürst, Franken . . 46,00

Feiner und geschmeidiger Wein mit roter Frucht,
Pfeffer und zarter Mandelnote

Ladoix 1er Cru AC 2010, Parent, Burgund 72,00

Markante Frucht und kraftvolles Tanningerüst
aus sensationell strukturiertem Jahrgang

BLAUFRÄNKISCH/ZWEIGELT

Cuvée RED 2013, Heinrich, Burgenland 26,00

Charmant beerenfruchtige Cuvée aus Zweigelt,
St. Laurent und Blaufränkisch

Arachon T.FX.T Evolution 2012, Burgenland 58,00

Brombeere, Kirsche, Kaffee und ein Hauch balsamische Frische

MERLOT

Alois Lageder 2013, Südtirol 34,00

Frischfruchtiger und beeriger Merlot, mit leichter Würze
im Geschmack und feiner Struktur im Abgang

Tour de Pressac 2011, Saint-Émilion GC AC 58,00

Satte Brombeere, dunkle Schokolade, schwarze Kirsche,
Erde und Holz. Ein Paradebordeaux!

CABERNET & CO

Armador 2013, Odfjell Vineyards, Chile 24,00

Ein Parade-Cabernet, der getrocknete Feigen,
Johannisbeeren, Schokolade und Oliven ins Glas bringt

Thunderchild 2014, Springfield Estate, Südafrika . 30,00

Tiefdunkler, warmer Rotwein mit dunkelbeeriger Frucht,
etwas Kakao und Kräuterwürze

Château Monbrison 2008, Margaux AC 70,00

Seidig charmanter Margaux mit viel Beerenfrucht
und feiner Holznote, dabei stets elegant

SYRAH/SHIRAZ & CO

Gens et Pierres 2014, Mas de Quernes, Languedoc . 22,00

Cuvée aus Syrah, Grenache, Merlot und Carignan
mit dunkler Frucht, Veilchen und reifen Brombeeren

Rocky Gully 2012, Frankland Estate, Australien . . 36,00

Eingängiger und fruchtzentrierter Shiraz
aus kühlerer Region Westaustraliens

Gestad 2012, Ziereisen, Baden 58,00

Syrah mit kühler Aromatik und Eleganz in Anlehnung
an die großen Weine der nördlichen Rhône