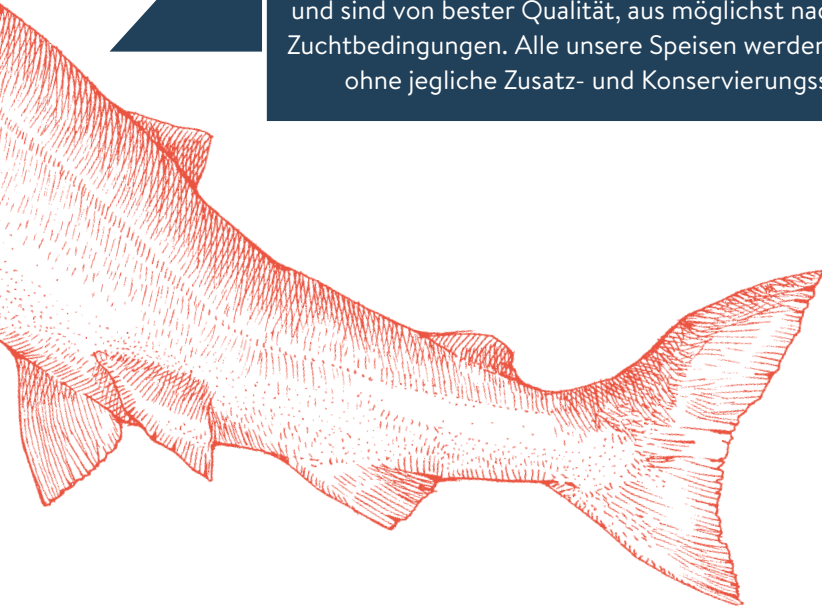




Fish & Seafood Bar

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** 12,00
 Limonen Olivenöl, Rucola, Tomaten
- Carpaccio von Lachs & Jakobsmuschel** ... 14,50
 Kalamansivinaigrette
- Ceviche** 13,00
 Schalotten, Koriander, Chili
- Tatar von Garnelen und Avocado** 13,50
 Safran-Mayonnaise
- Sashimi des Tages** 15,50
 Ingwer, Wasabi, Sojasauce
- Königskrabbenburger** 18,00
 3 kalte Miniburger mit Königskrabbenfleisch
- 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 Seaside Vinaigrette

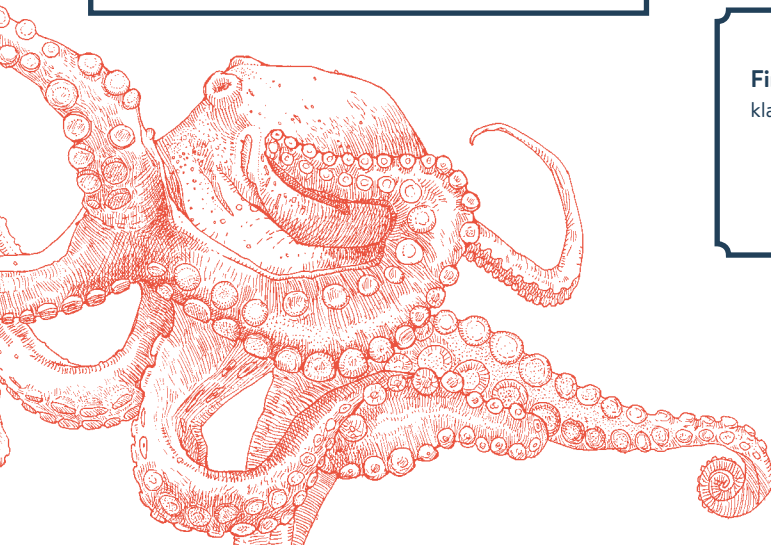
- » Natur ✓ 7,50
- » mit gratiniertem Ziegenkäse 🍄 12,00
- » mit gegrilltem Calamari 12,00
- » mit gegrillten Großgarnelen 14,00
- » mit gegrillten Jakobsmuscheln 16,50

AUSTERN

Fines de Claire

klassisch mit Schalotten-Vinaigrette

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



HAUPTGANG

Täglich wechselnde Auswahl
an Fischen und Meeresfrüchten
zu Tagespreisen.

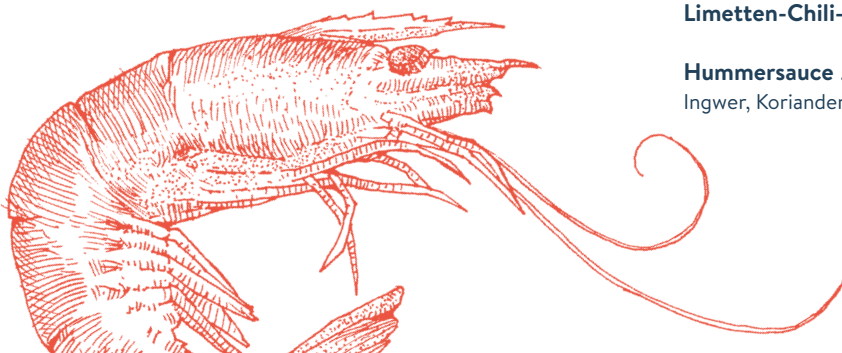
- 1 Für die Fischbestellung bitten wir Dich an die Theke.
- 2 Wähle Beilagen und Saucen dazu.
- 3 Alle Fische und Meeresfrüchte bereiten wir auf der Grillplatte zu.

TIPP Stellt euch eine gemeinsame Platte aus verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten zum Teilen zusammen.

3-GANG ÜBERRASCHUNGS- MENÜ

für 39,00

Auf Allergien und Unverträglichkeiten
nehmen wir gerne Rücksicht.



BEILAGEN

Gurken-Ingwer-Salat ✓	4,00
Koriander	
Blattsalat ✓	4,50
Rote-Bete-Chips, Kirschtomaten, geröstete Kürbiskerne	
Gerösteter Blumenkohl ✓	4,00
rosa Grapefruit, Olivenöl	
Kartoffelsalat ✓	4,00
Kürbiskerne, Kernöl	
Blattspinat ✓	4,50
getrocknete Tomaten, Schalotten, Chili	
Rosmarinkartoffeln ✓	4,00
Ofengemüse ✓	4,50
Muschelrisotto	6,00
Safran, gebratene Garnele	
Seaside Fries ✓	3,50

➡ SAUCEN ←

Weissweinsauce 🍷	3,50
Limetten-Chili-Butter 🍋	2,50
Hummersauce	4,50
Ingwer, Koriander	

★

KLASSIKER

Fish & Chips (bis 17 Uhr) 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



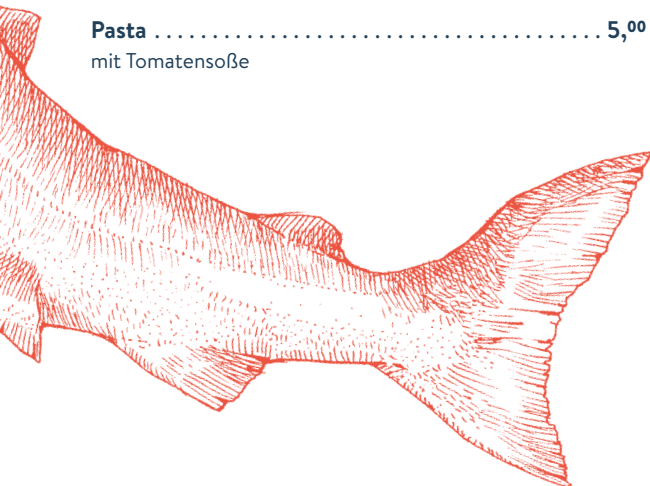
DESSERTS & CO

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern ... 7,50
 heiß serviert im Glas, mit Himbeersorbet

Mandarinen Crème brûlée 7,50
 mit Buttermilchsorbet

Nugatparfait 7,50
 mit Gewürzbirne

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.

BIER

Pilsner Urquell	⇒ 0,3l	3,60
vom Fass	⇒ 0,5l	4,80
Alster	⇒ 0,3l	3,60
vom Fass	⇒ 0,5l	4,80
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
Martini Cocktail	9,50
gerührt, mit Beluga Wodka oder Hendrick's Gin	

DIGESTIFS

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

WHISKY

	2 cl
Jack Daniel's, Tennessee Whiskey	3,50
Chivas Regal 12 Jahre, Scotch	4,00
Jameson, Irish	3,50
Lagavulin 16 Jahre, Single Malt	7,00

LONGDRINKS & COCKTAILS

Martini	9,50
gerührt, mit Beluga Wodka oder Hendrick's Gin	
Pisco Sour	9,50
Pisco Viñas de Oro Quebranta, Limettensaft, Zucker, Bitter	
Gin Tonic	9,50
Hendrick's Gin, mit Gurke	
Bloody Mary	9,50
Grey Goose Wodka	
Moscow Mule	9,50
Beluga Wodka, Ginger Beer, Limettensaft	
Dark & Stormy	9,50
Ron Abuelo 7 Jahre Rum, Ginger Beer	
Old Fashioned	9,50
Jack Daniel's, Bitter, Zucker	

SPIRITUOSEN

	2 cl
Ron Abuelo 7 Jahre, Rum	4,00
Hendrick's, Gin	4,50
Beluga, Wodka	5,00
Grey Goose, Wodka	5,00
Viñas de Oro Quebranta, Pisco	4,00
peruanischer Traubenbrand	
Rémy Martin V.S.O.P., Cognac	6,00



WEIN

→ offen 0,1l ←

WEISS

- Seaside White, Weißburgunder 2016** 4,00
Fruchtig, saftig und dennoch elegant mit Aromen von reifer Birne und frischer Zitronenmelisse
- Riesling Rebhuhn 2014, Aldinger, Württemberg** . 4,00
Frische Äpfel und exotische Sternfrüchte, unterstützt von feinen Kernobstaromen und einer spritzigen Säure
- Riesling „Alte Reben“ 2015, Van Volxem, Saar** . . . 7,00
Fast salzig mineralisch, fein abgerundet von herber Grapefruit und Orangenzesten
- Sauvignon Blanc Touraine AC 2016, Ricard, Loire** . 4,00
Der „Le Petiot“, mit intensiver Stachelbeer- und Cassisfrucht und feiner Mineralität
- Chardonnay 2016, Costières de Pomerols** 3,50
Der „Le Jade“ aus Languedoc, burgundisch anmutend mit saftiger Frucht und feinem Schmelz
- Chablis 1er Cru Vaillons 2015, Louis Moreau** 8,50
Typischer Chablis. Stahlig frisch mit Apfel- und Zitrusfrucht und zarten Nussaromen
- „Les Dorades“ Entre-deux-Mers 2016, Bordeaux** . 3,50
Eine klassische Cuvée zu Fisch- und Muschelgerichten. Verlockend duftig, mit rassisger Substanz und lebhafter Säure

SPARKLING

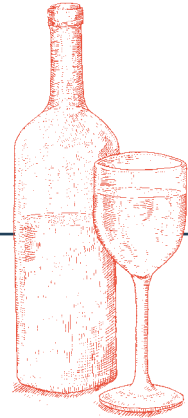
- Seaside Crémant Brut** 6,00
Dichte Frucht, floral, etwas Brioche und cremiger Perlage aus traditioneller Flaschengärung

ROSÉ

- Seaside Rosé, Cuvée 2015, Rheinhessen** 4,00
Fruchtig-frisch, mit saftigen Erdbeer- und Himbeertönen aus Portugieser und Dornfelder

ROT

- Blauer Spätburgunder 2013, Ziereisen, Baden** 5,00
Frisch und elegant mit Kirsche, Himbeere, dezenter Pfeffernote und einem Hauch Zartbitterschokolade
- Bordeaux Supérieur GS 2014, Penin** 6,00
Charmebolzen mit reifer Beerenfrucht, Vanillearomen vom Barriqueausbau und seidigem Tannin



CHAMPAGNER & CO

→ Flaschen ←

- Seaside Crémant Brut** 38,00
Dichte Frucht, floral, etwas Brioche und cremiger Perlage aus traditioneller Flaschengärung
- Ruinart R de Ruinart** 98,00
Birne, Aprikose und Mandeln in einer cremigen Cuvée von Chardonnay, Pinot Noir und Meunier
- Kleine Flasche** → 0,375l 58,00
- Ruinart Blancs de Blancs** 128,00
Eleganter und fitnessreicher Champagner aus 100% Chardonnay
- Ruinart Rosé brut** 128,00
Aus Pinot Noir mit Chardonnay-Anteil. Aromen von roten Beeren und Citrus, dazu florale Noten und Brioche
- Kleine Flasche** → 0,375l 78,00

WEIN

→ Flaschen ←

WEISS

RIESLING

„Rebhuhn“ 2014, Aldinger, Württemberg 26,00
Frische Äpfel und exotische Sternfrüchte, unterstützt von feinen Kernobstaromen und einer spritzigen Säure

Hermann Dönnhoff 2015, Nahe 34,00
Eleganter Wein mit feinrassiger Säure und leicht exotischer Frucht vom grauen Schiefer

„Alte Reben“ 2015, Van Volxem, Saar 45,00
Fast salzig mineralisch, fein abgerundet von herber Grapefruit und Orangenzesten

Mandelgarten 2012, Christmann, Pfalz 72,00
Reife Quitte und Birne, mit kräutrigen Noten und leichtem Feuerstein. Komplex und elegant

CHARDONNAY

„Le Jade“ 2016, Costières de Pomerols 22,00
Ein burgundisch anmutender Chardonnay aus Languedoc, mit saftiger Frucht und feinem Schmelz

Steinpoint 2010, Malat, Kremstal 36,00
Sehr fein, viel frische Frucht und würzige Intensität, Mango und Limette, gelbe Pflaume und etwas Thymian

Chablis 1er Cru Vaillons 2015, Louis Moreau 54,00
Typischer Chablis. Stahlig frisch mit Apfel- und Zitrusfrucht und zarten Nussaromen

Pouilly-Fuissé 2015, Verget, Burgund 66,00
Zitrus, Grapefruit und Limonenblätter treffen auf weiche Textur und nussigen Schmelz

WEISSE PINOTS

Seaside White, Weißburgunder 2016 26,00
Fruchtig, saftig und dennoch elegant mit Aromen von reifer Birne und frischer Zitronenmelisse

Grauburgunder 2016, Crass, Rheingau 32,00
Perfekt ausbalanciert mit einer frischen und saftigen Frucht, feiner Mineralität und schönen nussigen Noten

Auxerrois trocken 2016, Klumpp, Baden 36,00
Herb-geradlinig und überraschend seidig von tonigen Lehmböden

Chardonnay & Weissburgunder 2016, Knipser, Pfalz . 40,00
Würze und Schmelz, animierend verpackt von Gelbfrucht, Zitrus und floralen Noten

SAUVIGNON BLANC

„Le Petiot“ Touraine AC 2016, Ricard, Loire 26,00
Sauvignon blanc mit intensiver Stachelbeer- und Cassisfrucht und feiner Mineralität

Kaitui 2016, Markus Schneider, Pfalz 36,00
Tropische Frucht, Limette und Zitronengras orientieren sich klar am neuseeländischen Vorbild

Pouilly-Fumé „Prestige“ 2012, Chatelain 62,00
„Prestige“ nennt Chatelain seine Weine aus den ältesten Rebstöcken die nur in den besten Jahren erzeugt werden. Der 2012 Prestige zeigt enorme Fülle und einen kraftvollen Körper

GRÜNER VELTLINER

Fass 4 2016, Bernhard Ott, Wagram 42,00
Veltliner at it's best! Frucht, Mineralität und Säure im perfekten Zusammenspiel

Ried Kreutles Smaragd 2015, Knoll, Wachau 58,00
Die feine Kräuterwürze werden von saftiger Apfelfrucht, Hauch von Tabak und Honig unterlegt. Ein typischer „Pfeffer!“

MAL WAS ANDERES

Verdejo „Analivia“ 2016, Pagos del Rey, Rueda 24,00
Helle Sommerfrüchte, Fenchel und getrocknetes Obst mit einer schönen Fülle und frischer, gut eingebundener Säure

„Les Dorades“ Entre-deux-Mers 2016, Bordeaux . 22,00
Eine klassische Cuvée zu Fisch- und Muschelgerichten. Verlockend duftig, mit rassischer Substanz und lebhafter Säure

Muscadet Grand Mortier Gobin Cru 2013 30,00
Der traditionelle Begleiter zu Meeresfrüchten. Rassige Frucht und feine Mineralität mit Noten von Akazienholz

Mouton Cadet Réserve 2014 42,00
Baron Philippe de Rothschild, Graves Blanc
Ein Klassiker vom linken Ufer der Garonne. Kraftvoll und geschmeidig. Über 4 Monate auf der Hefe und zusätzliche Reifung im Barrique.

Albariño „Pulpo“ 2016, Pagos del Rey, Rueda 32,00
Rote Grapefruit, reife Melone und ein eleganter, langer Abgang mit einem Hauch von salziger Mineralität

Reserva Branco 2015, do Esporão, Alentejo 36,00
Im Barrique gereift mit weißen Blüten, heller Frucht und delikaten Röstaromen. Kraftvoll, cremig und würzig

WEIN

→ Flaschen ←

Silvaner Nierstein 2014, Schätzel, Rheinhessen ... 48,00

Zurückhaltende Frucht, sehr feine Säure, gute Substanz und würzige Noten. Feinsaftiger und mineralischer Abgang

Furmint „Mandolás“ 2014, Oremus, Tokaj 44,00

Grapefruit, Lindenblüte, Kamille, Safran, Kräuter und eine Spur Holz. Füllig in der Säure und lang im Finale

Scheurebe 2016, Wittmann, Rheinhessen 42,00

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

ROSÉ

Seaside Rosé, Cuvée 2015, Rheinhessen 26,00

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

Spätburgunder Rosé 2016, Münzberg, Pfalz 32,00

Ein frischer, lachsfarbener Rosé mit duftigen Beerennoten und lebendiger Säure

Sancerre Rosé AC 2016, Roger, Loire 42,00

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

ROT

Blauer Spätburgunder 2013, Ziereisen, Baden ... 32,00

Frisch und elegant mit Kirsche, Himbeere, dezenter Pfeffernote und einem Hauch Zartbitterschokolade

Spätburgunder Freinsheim 2013, Rings, Pfalz ... 52,00

Eingelegte Kirschen mit viel Würze und schwarzem Pfeffer, lebendig frisch mit Rasse und samtigen Tanninen

Bordeaux Supérieur GS 2014, Penin 38,00

Charmebolzen mit reifer Beerenfrucht, Vanillearomen vom Barriqueausbau und seidigem Tannin

Tour de Pressac 2011, Saint-Émilion Grand Cru . 58,00

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

Cabernet Sauvignon 2014, Odfjell, Chile 26,00

Der „Armador“, mit getrockneter Feige, Johannisbeere, Schokolade und Oliven

Château Monbrison 2008, Margaux 68,00

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

Falls ein Jahrgang unserer Weine ausgetrunken ist, wird er durch den Nachfolgejahrgang ersetzt.

• AUS DEM WEINKELLER •

Riesling Morstein Großes Gewächs 2014,

Wittmann, Rheinhessen 92,00

Spontan im Holz vergoren. Litschi, Birne und Feuerstein mit feiner Säure und Kalkstein-Mineralität. Druckvoll und elegant

Riesling Berg Schlossberg 2013, Breuer, Rheingau . 96,00

Riesling mit feiner Schieferwürze, dezenter Rauchigkeit und zarter Pfirsich- und Mirabellenfrucht. Ein Monument!

Chardonnay Red Shoulder Ranch 2014, Shafer,

Napa Valley, Kalifornien 84,00

Enorm vielschichtig - Geissblatt, Fuji Apfel, Aprikose und exotische Aromen. Die unterschwellige Säure ist schön knackig, in die warme, rauchige Holznote eingebunden

Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean 2012, Parigot, Burgund 94,00

Intensiv und kraftvoll mit tiefer Chardonnay-Frucht und feiner Barriquenote. Perfekt zu Krustentier- und Fischgerichten!

Meursault 1er Cru AC Les Genevrières 2013,

Jobard, Burgund 128,00

Im Holzfass ausgebauter Chardonnay mit fast salziger Mineralität und feiner Frucht von Aprikosen und Orange. Am Gaumen zünden Zitrusaromen und ätherische Würze

Cuvée X 2009, Knipser, Pfalz 88,00

Der „deutsche Bordeaux-Klassiker“ aus Cabernet Sauvignon/Franc und Merlot. Satte Cassisfrucht, röstige Barriquenoten mit Tabak und Kaffee und fein strukturiertes Tannin

Chateau Lascombes 2ème Cru 2011,

Margaux AOC, Bordeaux 168,00

Reife schwarze Beeren und Kirschnoten dominieren die holzigen Aromen. Konzentriert, elegant, fein und rund. Überzeugt eher durch seine Weiblichkeit als durch seine Kraft.

Spätburgunder Kirschgarten Großes Gewächs 2012, Knipser, Pfalz 92,00

Über 30 Jahre alte Reben! Dichte Frucht von Pflaume und Waldbeere stehen schwarzer Tee und nussige Würze entgegen

Vosne-Romanée Premier Cru AC Les Suchots 2012, Confuron-Cotetidot, Burgund 162,00

Reife Brombeere und Cassis, Kaffee, dunkle Schokolade und pikante Kräutrigkeit, mit fast unendlicher Länge

Charmes-Chambertin AC Grand Cru 2012,

Confuron-Cotetidot, Burgund 210,00

Mineralisch und mit kraftvoller Urgewalt breiten sich dunkle Beeren, Graphit, Rauch und Veilchen im Glas aus. Seidige Textur und feinkörniges Tannin bilden das große Finale