

Unsere Menüs

Vorspeise + Vorspeise + Dessert €35

Vorspeise + Hauptgericht €35

Hauptgericht + Dessert €32

Vorspeise + Hauptgericht + Dessert €45



VORSPEISEN

-14€-

Maulwurf

Ceviche / Leche de tigre / Vogelaugenchili

Geräucherter Thunfisch

Kohlrabi / Granatapfel / Yka-Kresse

Sellerie

Birne / Eisenkraut / Buchweizen

HAUPTGERICHTE

-25€-

Seeteufel

Blumenkohl / Indisches Curry / Gemüse nach thailändischer Art

Meerforelle

Maniok / Chorizo / Kokoscreme

Schweinefeder*

Blumenkohl / Tonkabohne / Rosenkohl

Geschmorter Maniok

Konservierter Knoblauch / Gegrillte Paprika / Kokoscreme

DESSERTS

-10€-

Käse aus Wierre Effroy

Trilogie / Feigenkonfitüre

Exotische Pavlova

Ananas / Grüner Shiso / Vanille

Käsekuchen von den Inseln

Kokos / Passionsfrucht / Spekulatius

KLorbeerbirne

Lorbeer-Eis / pochierte Birne / Streusel

Unsere Speisekarte kann je nach Lieferungen und Saison variieren.
Alle unsere Preise sind in Euro angegeben, inklusive Steuern und Service.
Eine Karaffe oder ein Glas Wasser erhalten Sie auf Wunsch kostenlos.

*Herkunft: Frankreich



by nausicaá



Das Programm „Mr. Goodfish“ wurde im März 2010 in Frankreich von Nausicaá, in Italien vom Acquario di Genova und in Spanien vom Aquarium Finisterrae ins Leben gerufen und **sensibilisiert die Öffentlichkeit für den nachhaltigen Konsum von Meeresprodukten.**

Das Programm mobilisiert alle Akteure der Branche, von Fischhändlern über Fischverkäufer, Fischer, Verarbeiter, Großhändler, Gastronomen und Schulkantinen bis hin zu den Verbrauchern.

Indem Mr. Goodfish jede Saison eine Liste mit Meeresprodukten veröffentlicht, die von Experten für Meeresressourcen empfohlen werden, macht es die Verbraucher zu Akteuren.

Ziel dieses Ansatzes ist es, gefährdete Meeresbestände zu schützen, **indem andere Bestände verzehrt werden, die in Hülle und Fülle verfügbar sind.**

Alle Fische, die in den Gerichten im „La Table d'Ephélie“ serviert werden, entsprechen der saisonalen Speisekarte von Mr. Goodfish.