

OCEANS SPECIALS

VORSPEISE

Gegrillter Octopus(ca.100 Gramm) € 18.50
in Butter-Zitronen-Soße an mediterranem Würfelsalat (Gurken-Petersilien-Tomaten)
Grilled Octopus in butter-lemon sauce on mediterranean salad

HAUPTGÄNGE

Seeteufelmedaillon mit Salat & Rosmarinkartoffeln € 29.50
Monkfish with salad & rosmarmarinpotatos

Seezunge an Kapern-Zitronen-Butter € 32.50
mit mediterranem Würfelsalat (Gurken-Petersilien-Tomaten) |Granatapfeldressing
Sole on caper lemon butter with mediterranean salad of cucumber-parsley-tomatoes with pomegranate dressing

3 Riesengranelen (180gramm) € 34.50
mit Guacamole & gemischten Salat

Gegrillter Octopus(ca.200 Gramm) in Butter-Zitronen-Kapern Soße € 34.50
mit Rosmarinkartoffel & Ofengemüse

Langustenschwanz in Knoblauch-Butter € 54.50
mit Guacamole & gemischten Salat

DRINKS:

Champagner Comte de Brismand Brut Reserve € 11.50

MALFY Gin Tonic (plain or blood orange) € 10.50

Chablis || Yonne | Frankreich 0.1 Glas € 6.00 0.2 Glas € 11.50
Simonnet Febre Flasche € 39.00

Lugana OTELLA | Gardasse 0.1 Glas € 5.50 0.2 Glas € 10.50
Flasche € 37.00



VORSPEISEN

Meeresschätze für den Anfang der kulinarischen Reise

Oceans Style Fischbouillon mit Meereschätzen <i>Fish bullion with sea treasures</i>	€ 13.50
Scampis in Chili-Knoblauch-Öl <i>Scampi with chilli garlic oil</i>	€ 9.50
Gebratene Sardellen mit roten Zwiebeln <i>Roasted sardines with red onions</i>	€ 9.50
Octopus-Carpaccio mit Olivenöl & Zitrone, Rucolanest <i>Octopus carpaccio</i>	€ 10.50
Gegrillte Baby Calamaris mit feinem Bulgursalat <i>Grilled baby calamari with bulgursalad</i>	€ 13.50
Jacobsmuscheln mit Safransößchen und Rucolanest <i>Scallops with saffron and rocket salad</i>	€ 17.50
Yellow Fin Tunatatar (Kapern, Frühlingszwiebeln, geröstetes Brot) <i>Yellow fin tuna tartare with capers, spring onions and toasted bread</i>	
100 Gramm	€ 19.50
150 Gramm	€ 28.50
Austern, Saint Kerber	
3 Stück	€ 12.50
6 Stück	€ 24.00
9 Stück	€ 36.00
Hausgemachtes Vinaigrette	€ 2.50



VORSPEISEN

Grüße aus den orientalischen Küsten – kleine Mezes zum dippen & genießen

Tomaten-Paprika Variation <i>Tomato and pepper variation</i>	€ 6.50
Fetakäse mit Olivenöl & Oliven <i>Feta cheese with olives & olive oil</i>	€ 7.50
Feiner Bulgursalat mit Zwiebeln und Petersilie <i>Bulgursalad with onions and parsley</i>	€ 6.50
Auberginensalat mit Petersilie, Zwiebeln & Pepperoni <i>Eggplants salad</i>	€ 6.50
Meeresschätze-Salat mit Muscheln, Garnelen & Calamaretti <i>Seafood treasure salad with mussels, shrimps & calamaretti</i>	€9.50
Oceans Mezze Mix: Variation aus unseren fünf Mezes: <i>Oceans Mezze Mix: Variation from our five mezes</i>	€ 19.50



SALATE

Leichter, mediterraner Genuss

Gemischter Salat: Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke & rote Zwiebeln <i>Mixed salad: green salad, cherry tomatoes, cucumber and red onions</i>	€ 8.50
Tomaten-Avocado-Variation mit Basilikum <i>Tomato avocado variation with basil</i>	€ 11.50
Gegrillte Baby-Calamaris mit Salat <i>Grilled baby calamari with salad</i>	€ 22.50
Thunfisch-Medaillon im Sesammantel mit Salat <i>Tuna-Medallion in sesame seed coating on a salad bouquet</i>	€ 22.50

Zu allen Salaten servieren wir ein hausgemachtes Dressing (Family-Rezept)

PASTA

tutto bene!

Meeresschätze Spaghetti in Weissweinsauce (Lachs, Scampis, Calamaretti & Muscheln) <i>Oceans treasures spaghetti in white wine sauce</i>	€ 19.50
Some like it hot! Spaghetti mit feurigen Scampi-Chili <i>Spaghetti with hot Scampi-Chili</i>	€ 19.50



FISCH

Entdecken Sie die Schätze des Ozeans...Fisch ist the star. Wir bereiten unseren Fisch auf mediterrane Art gegrillt, aromatisch mit Olivenöl, Meersalz und Gewürzen zubereitet und mit einem hausgemachten Kräuteröl serviert.

Lachs, gegrillt auf der Haut € 25.50
Salmon-steak

Yellow Fin Tuna (gerne auch im Sesammantel) € 28.50
Yellow Fin Tunasteak

Schwertfisch, gebraten € 27.50
Swordfish fillet

Dorade im Ganzen nach mittelmeer Art gegrillt € 24.50
Seabream

Loup de Mer im Ganzen nach mittelmeer Art gegrillt € 24.50
Sea bass

Duett von Dorade & Loup de Mer Filets, gebraten € 24.50
Duet from Seabream & Loup de Mer

Beilagen: Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse mit Tomaten-Zwiebeljus & Rote Beete Chips Lust auf Mee(h)r? Schauen Sie sich unsere Specials-Karte an oder probieren Sie Oceans Mezes dazu.

Side dishes: Rosemary potatoes and seasonal vegetables with tomato and onion jus & beetroot crisps. In the mood for other side dishes? Check out our specials menu or combine with Oceans Mezes.



FLEISCH

die Spezialität von argentinischen Küsten...vom Lavasteingrill, Meeresalz und Kräuteröl

Black Angus Rinderfilet
Fillet of black angus beef

200 Gramm € 31.50

250 Gramm € 36.50

300 Gramm € 41.50

Oceans Surf'n Turf: € 34.50

120 Gramm Black Angus Rinderfilet mit Riesenscampi
Oceans Surf'n Turf 120 Gramm fillet of beef with tiger prawns

Beilagen: Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse mit Tomaten-Zwiebeljus & Rote Beete Chips Lust auf Mee(h)r? Schauen Sie sich unsere Specials-Karte an oder probieren Sie Oceans Mezes dazu.

Side dishes: Rosemary potatoes and seasonal vegetables with tomato and onion jus & beetroot crisps. In the mood for other side dishes? Check out our specials menu or combine with Oceans Mezes.

WE BURGER

Yellow Fin Tuna Burger € 16.50

Black Angus Burger € 16.50

Beyond Meat Burger € 16.50

Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Avacado-Trüffel-Mayonnaise