



Fisch & Meeresfrüchte

Takan's Fischrestaurant

Speisekarte

Aperitivo

Weisswein gespritzt	Glas	5,5
Frizzante Valdobbiadene	1/8	4,5
Acala Sparkling Tea, alkoholfrei	1/8	6,5
Aperol Sprizz	Glas	7,9
Hugosecco Sprizz	Glas	8,9
Aperol Veneziano	Glas	8,9
Campari Soda / Orange	Glas	8,5
Gin Tonic, nach Wahl	Glas	14,5
Crémant Brut Ladubay Saumur, Loire	1/8	6,9
Crémant Rosé Limoux Südfrankreich	1/8	7,9
Schremser Märzen aus der Flasche	0,33	4,5
Corona / alkoholfrei	0,33	4,9

Alkoholfrei

Coca Cola, light, zero	0,33	4,5
Apfel natur / Orangen- / Cranberrysaft	0,33	4,5
Tonic Fever Tree	0,2 l	4,5
Jugendgetränk / Soda Zitron / Soda Holunder	0,5 l	4,2
Mineralwasser prickelnd / still	0,75 l	6,9

Vorspeisen

Pimientos de Padrón	6,–
<i>Maldon Salz, Chiliflocken</i>	
Marinierte Sardellen „Alici“	15,5
<i>Tomaten, Zwiebel, Petersilie, Olivenöl</i>	
Tuna Sashimi	19,5
<i>Algensalat, Yuzu-Marinade, Ingwer, Wasabi, Koriander, Jungzwiebel, Forellenkaviar</i>	
Lachstartar auf Avocado beet	18,5
<i>Soja, Sesam, Koriander, Limette, Chilimayo, Gurke</i>	
Hausgemachter Oktopussalat	19,5
<i>Paprika, lila & Jungzwiebel, Petersilie, Oliven</i>	
Crispy Garnelen asiatisch	18,–
<i>In Pankopanade auf asiatischem Krautsalat</i>	
Patagonische Calamari fritti	18,–
<i>Chili-Limetten-Mayo</i>	
Gambas „Piri Piri“	19,5
<i>Klassisch mit reichlich Olivenöl, Knoblauch, Pimientos, Chili · pikant</i>	
Frische Austern	29,4
<i>Pumpernickel, Schalottenessig, Zitrone · ½ Dutzend</i>	

Suppen

Mediterrane Edelfischsuppe	16,5
<i>Mit Gemüse und Aioli-Baguette</i>	
Takans Klassiker: Meeresfrüchtesuppe	18,5
<i>Mit Gemüse und Aioli-Baguette</i>	

Hauptspeisen

Für zwei Personen

125,–

Takan's Seafood-Platte Spezial

Oktopus, Garnelen, Calamari, Muscheln, frittierte Calamari, Jakobsmuscheln, Hummerschwänze, Wildfanggarnelen, Panko-Fischfilet, Kartoffel & Grillgemüse, zweierlei Dips

Suat Spezialteller

38,–

Blacktiger-Garnele, Oktopus, Calamari, Jakobsmuscheln, Fischfilet des Tages, Kartoffelgratin und Zucchini

Kross gebratenes adriatisches Doradenfilet vom Grill

32,–

Kartoffel-Trüffelpüree, wilde Broccoli

Tuna Steak rosa gebraten, Sashimi-Qualität

34,–

Auf knackigem Wokgemüse & Teriyakisauce · pikant

Blacktiger-Garnelen gebraten mit Kräutern

36,–

Grillgemüse, Aioli, Chimichurri, Knoblauch

Crispy Fish & Chips vom Kabeljaufilet

29,5

Mit Malzessig, Sauce Tartar und Pommes

Pasta Frutti di Mare „Takans Klassiker“

32,–

Mit ausgesuchten Meeresfrüchten

Kross gebratenes Adria-Wolfsbarschfilet

32,–

Auf pikantem mediterranem Risotto, Rucola, Parmesan

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Fische & Meeresfrüchte aus der Vitrine

Vom Grill oder aus dem Forno · Preis je 100 Gramm

Dorade	€ 6,9
Branzino	€ 6,9
Steinbutt	€ 6,9
Seeteufel	€ 7,9
Seezunge	€ 7,9
Branzino in der Salzkruste	€ 7,5
Langustenschwanz	€ 14,5
Wildfanggarnelen	€ 12,5
Hummerschwanz	€ 13,5

Free Style

Sie möchten sich überraschen lassen?
Kein Problem. Ich koche für Sie
persönlich.

4 Gänge 69,— | 5 Gänge 79,—

pro Person

Suat Takan, Chef und Inhaber

Lust auf Fleisch? Kein Problem — bitte bei der Reservierung angeben, wir organisieren es für Sie.

Wir erlauben uns, für das Gedeck € 4,— zu verrechnen.



Beilagen

Rosmarinkartoffeln	6,5
Grillgemüse	7,5
Gemischter Salat	7,5
Tomaten-Rucola-Grana-Salat	8,5
Süßkartoffelfries mit Trüffelmayo	9,5
Wilde Broccolini	8,5
Mediterranes Risotto	8,5
Hokkaido-Kürbis, Schafskäse, Kernöl	8,5

Dessert

Sorbetto nach Wahl	je 4,5
<i>Zitrone, Mango, Himbeere, Cassis</i>	
Schokoküchlein	8,5
<i>Mit Vanilleis 12,-</i>	
„Katmer“	10,- / 12,5
<i>Knuspriger Blätterteig gefüllt mit Pistazien, nach Wahl mit Ziegenmilcheis</i>	
Schokoladen-Baklava	9,5
<i>Mit Vanilleis und Kokosraspeln</i>	

Takan's Fischrestaurant

Danke für Ihren Besuch