

## **Bouillabaisse satt**

Erleben Sie den provenzalischen Klassiker in der KAI3-Interpretation inklusive einem Glas Wein in der Bar.Budersand, bei schönem Wetter gern auch auf der Terrasse des KAI3 mit herrlichem Blick auf die Nordsee und die Nachbarinseln Sylts. Unsere Bouillabaisse ist beeinflusst von der Nordic Fusion des KAI3, eine raffinierte Interpretation mit Fischspezialitäten aus der Nordsee, Chorizo, Kartoffel-Koriandercreme und Sauce Rouille und geröstetem Kräuterbagutte.

Immer montags, Euro 45,- pro Person,  
inklusive einem Glas Appenheim Weißburgunder QbA trocken,  
Weingut Knewitz, Rheinhessen



## Hörnumer Muscheln

Frischer geht's nicht: Immer mittwochs ab 13 Uhr servieren wir Hörnumer Muscheln direkt von Kutter in der Bar.Budersand, bei passendem Wetter auch auf der Terrasse des KAI3 mit herrlichem Ausblick auf die weite Nordsee und die unserem Haus vorgelagerten Muschelbänke. Fangfrische Miesmuscheln mit cremiger Safran-brauner Buttersauce, feines Wurzelgemüse und 48 Monate gereifter Benthheimer Schinken sowie geröstetes Kräuterbrot und Butter.

Euro 29,- pro Person inkl. einem Glas Weiß- & Grauburgunder QbA trocken,

Edition „10 Jahre Budersand“, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

