

### Altonaer Kaviar "Black Selection"

Rösti   Crème fraîche	30g.....59
Schnittlauch	50g.....99
rösti · crème fraîche · chives	125g.....169

### Austern Oysters

Gillardeau Auster No. 2	1.....8
Zitrone lemon	
Irish Carlingford Nr.3	3.....18
Ajo Blanco   Schnittlauch	6.....36
ajo blanco · chives	12.....66



## Seafood Étagère

Eine Auswahl unserer liebsten, gebeizten Fische, Meeresfrüchte und Austern aus der Karte. Dazu immer die passenden Saucen, Chutneys, Öle und Beilagen.

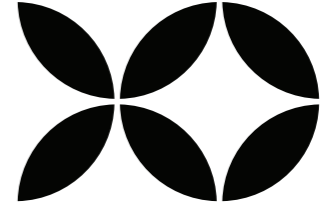
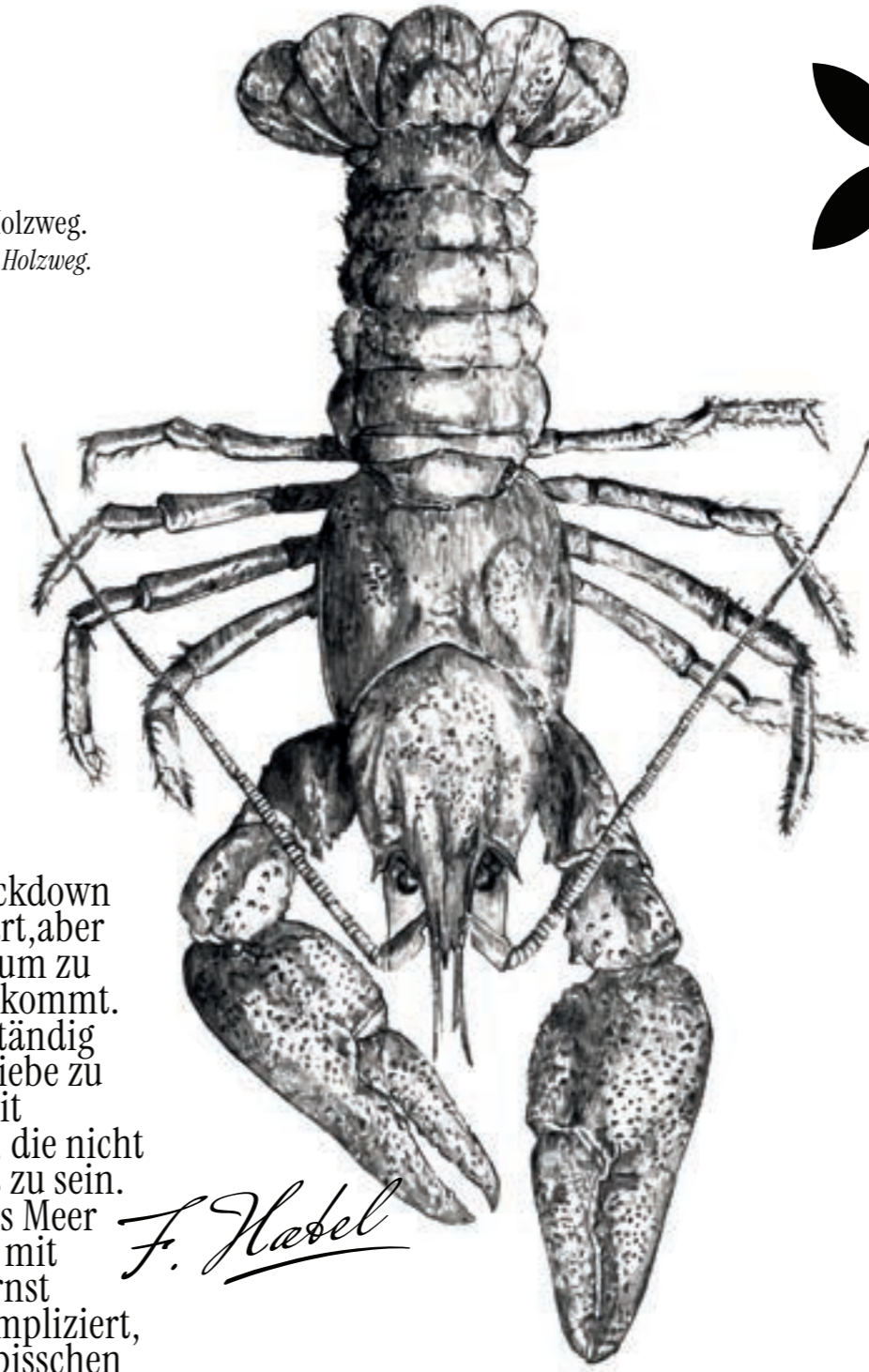
*A selection of our favourite cured fish, seafood and oysters from across the menu. Served to share with the right sauces, chutneys, oils and sides.*

99



Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und in €. Infos zu Allergenen gibt's beim Team. Prices include VAT and are in €. Allergen info is available by request. Just ask!

Kunst von Björn Holzweg. Art courtesy of Björn Holzweg.



Wir haben mit dem ersten Lockdown aufgemacht. Kein leichter Start, aber vielleicht genau der richtige, um zu lernen, worauf es wirklich ankommt. Seitdem entwickeln wir uns ständig weiter. Geblieben ist unsere Liebe zu gutem Fisch, zu Produkten mit Herkunft und zu einer Küche, die nicht laut sein muss, um besonders zu sein. Wir arbeiten mit dem, was das Meer und die Saison hergeben und mit Menschen, die das genauso ernst nehmen wie wir. XO ist unkompliziert, lebendig und manchmal ein bisschen wild. Ein Ort für ein Glas Wein, ein paar Austern, ein langes Dinner oder einfach einen spontanen Abend.

*F. Habel*

Paul-Roosen-Straße 22  
22767 Hamburg  
THISISXO.DE



## XOseafoodbar

ST. PAULI

### Sauerteigbrot "Batard" Sourdough Bread

Basilikum-Butter | Algenkaviar  
basil butter · seaweed caviar  
11

### Stracciatella di Burrata

Tomaten | Wassermelone | Basilikum  
tomatoes · watermelon · basil  
19

### Crudo XO

Catch of the Day | Limonen-Brombeer-Sud | Chili-Öl  
Cashew | Jalapeño | Sakurakresse | Brombeere  
Verbene  
catch of the day · lemon-blackberry broth  
chili oil · cashew · jalapeño · sakura cress  
blackberry · verbena  
22

### Calamari

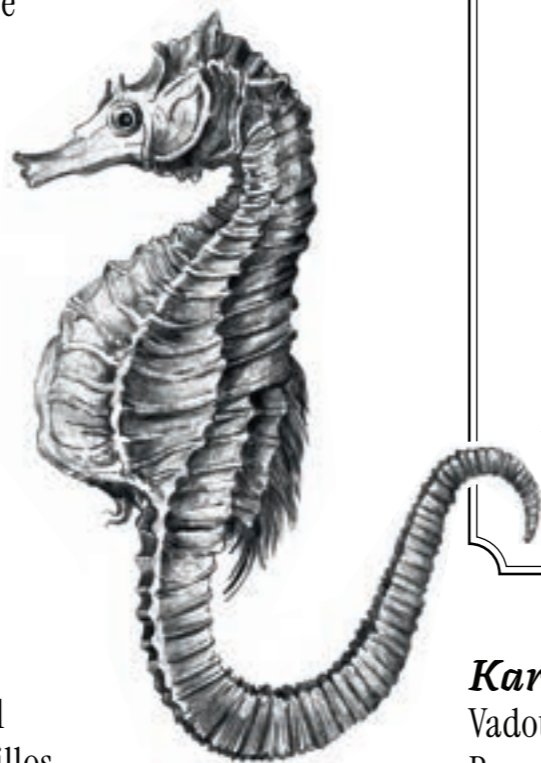
Bouillabaisse | Fenchel | Dill  
bouillabaisse · fennel · dill  
21

### Schwertmuscheln Razor Clams

Flat Bread | Ají Amarillo-Mayo | Rote Zwiebel  
Forellenkaviar | Frisée | Holzkohl-Öl | Tomatillos  
flatbread · ají amarillo mayo · red onion · trout caviar · frisée  
charcoal oil · tomatillos  
21

### Jakobsmuschel Scallops

Zucchini | Honigmelone | Wakame | Kapuziner  
zucchini · honeydew melon · wakame · nasturtium  
26



## Chef's Choice

Ein wechselndes Menü,  
inspiriert von dem, was Meer  
und Jahreszeiten bringen.

*An ever-changing menu inspired by the sea and the seasons.*

5 Gang

5 course

94

Weinbegleitung

wine accompaniment

+69

Add-Ons

Jakobsmuschel Scallops

+22

Hummer Thermidor Lobster Thermidor

1/2 +89

### Karotte Carrot

Vadouvan-Velouté | Ricotta  
Bramata Polenta | Leafy Greens  
vadouvan velouté · ricotta  
bramata polenta · leafy greens  
28

### Steak Frites

Flank von Miguel Vergara | Rosmarin-Pommes  
Pfeffersauce | Gremolata  
Miguel Vergara flank steak · rosemary fries  
pepper sauce · gremolata  
34

### Pasta Krabbe Brown Crab Pasta

Bisque | Schnittlauch | Forellenkaviar  
bisque · chives · trout caviar  
medium 22 · normal 29

### Moules

Szechuan | Pommes  
szechuan · fries  
medium 28 · normal 38

### Hummer Thermidor · Helgoland

Lobster Thermidor  
Krustentier-Velouté | Gruyère  
shellfish velouté · Gruyère  
1/2 99 · 1 184

### Dorade Butterfly Sea Bream

PilPil | Salicornsalsa  
Kräutersalat | Nordseekrabben  
pil pil · samphire salsa  
herb salad · brown North Sea crab  
38

◆  
**Fragt gerne nach Extras & tagesaktuellen Specials**

◆  
*Ask about our extras & specials!*

### Tarte Tatin

Chantilly | saisonale Früchte  
chantilly · seasonal fruits  
14

### Coup Danmark

Chantilly | Schokoladensauce | Altonaer Kaviar  
chantilly · chocolate sauce · Altona caviar  
19

