

SPEISEKARTE

**¼ ST.PAULI LOAF** 10  
Röstzwiebel-Chili-Butter  
Algenkaviar

**AUSTERNVARIATION** 34  
2 WILDE AUSTERN,  
2 AUS DER NORMANDIE,  
2 JULINA  
Mit Meerrettich und Tosazu Sauce

**XO CAVIAR SELECTION**  
Frühlingslauch Flatbread,  
Creme Fraiche  
30g 65  
50g 95

**BUTTERFLY GARNELEN** 23  
Anchovis Nduja, Roter Pfeffer,  
Mirin, Mitsuba

**SPICY LOBSTER RAMEN** 34  
Shiro Miso, Pilze, Ajitsuke Tamago,  
Ramen Nudeln, Hummerbrühe, Nori  
Wir empfehlen hier dringend den  
passenden Cocktail **SAKE SOUR** für 13

**TATAKI XO** 23  
Hamachi, Stachelbeere, Salsa Verde

**SCHWERTMUSCHELN** 29  
Knoblauch, Chili, Ponzu, Kerbel

**ROSENKOHL** 23  
Soja, Emmer, Honig, Lauch, Ingwer  
+ Grilled Catch OTD +12

**FANG DES TAGES** 39  
Maitake, Quitten Kosho, Kaviar

MENU

**¼ ST.PAULI LOAF** 10  
Burnt Onion and Chili Butter,  
Seaweed Caviar

**OYSTER VARIATION** 34  
2 WILD OYSTERS,  
2 FROM NORMANDIE,  
2 JULINA  
Horseradish, Tosazu Sauce

**XO CAVIAR SELECTION**  
Scallion Flatbread,  
Creme Fraiche  
30g 65  
50g 95

**BUTTERFLY PRAWNS** 23  
Anchovy Nduja, Red Pepper,  
Mirin, Mitsuba

**SPICY LOBSTER RAMEN** 34  
Shiro Miso, Shrooms, Ajitsuke Tamago,  
Ramen Noodle, Lobster Broth, Nori  
We highly recommend the pairing  
cocktail **SAKE SOUR** for an extra 13

**TATAKI XO** 23  
Hamachi, Gooseberry, Salsa Verde

**RAZOR CLAMS** 29  
Garlic, Chili, Ponzu, Chervil

**BRUSSLE SPROUTS** 23  
Soy, Grains, Honey, Leeks, Ginger  
+ Grilled Catch OTD +12

**CATCH OF THE DAY** 39  
Maitake, Quince Kosho, Caviar

## KLASSIKER

**SPICY SZECHUAN MUSCHELN** 27  
Frühlingslauch, Mr. Knisper, Sesam

**DIE BERÜHMTE PASTA KRABBE** 26  
Krabbenbisque, Schnittlauch, Pfeffer  
+ 10g KAVIAR +19

**NORDISCHES OKONOMIYAKI** 19  
Gegrillter Kohl, XO Kimchi, Dashi  
+ GERÄUCHERTER FARÖER LACHS +5  
+ 10g KAVIAR +19

Frag unser Serviceteam nach den  
Gerichten von der **TAGESKARTE**.

## CHEFS CHOICE

Gästen, die gerne à la carte essen, empfehlen  
wir 2-3 Gerichte und natürlich etwas Süßes zu  
bestellen.

Oder man ordert eines der folgenden  
**SHARING MENÜS** und lässt sich überraschen:

**VIER GÄNGE** 74 p.P.  
**SECHS GÄNGE** 99 p.P.

SPICY LOBSTER RAMEN und TONKATSU  
sind nicht Teil der Menüs. Man kann Sie aber  
gerne hinzufügen für jeweils 26.

## LUST AUF FLEISCH?

Hier kommt das **hæbel** ins Spiel.  
Täglich ist eine begrenzte Anzahl Bioland Kotelettes  
vom Schwein als Tonkatsu verfügbar.

hæbel  
**TONKATSU SANDO** 36  
Kotelette vom Schwein, Weißkohl,  
Shokupan, Tonkatsu Sauce  
+ 10g KAVIAR +19

Das passende Glas **JUNMAI GINJO**  
**SPARKLING SAKE** gibt es für 15

## CLASSICS

**SPICY SZECHUAN CLAMS** 27  
Springleek, Mr. Knisper, Sesame

**THE FAMOUS PASTA KRABBE** 26  
Prawn Bisque, Chives, Pepper  
+ 10g CAVIAR +19

**NORDIC OKONOMIYAKI** 19  
Burnt Cabbage, XO Kimchi, Dashi  
+ SMOKED SALMON (Faroer) +5  
+ 10g CAVIAR +19

Ask our service team about the  
**DISHES OF THE DAY**.

## CHEFS CHOICE

Guests that would like to eat à la carte  
we advice to order 2 to 3 dishes and of  
course something sweet.

Or order one of our **SHARING MENUS**  
listed below.

**FOUR COURSES** 74 p.p.  
**SIX COURSES** 99 p.p.

LOBSTER and TONKATSU are not part  
of the menus, but you can add them  
for an extra 26 Euros each.

## FANCY MEAT?

This is where the **hæbel** comes into action.  
A limited amount of organic tonkatsu  
is available every day.

hæbel  
**TONKATSU SANDO** 36  
Fried organic Pork Chop, Cabbage,  
Shokupan, Tonkatsu Sauce  
+ 10g CAVIAR +19

The matching glass of **SPARKLING**  
**JUNMAI GIN JO SAKE** is yours for 15

SÜSS & SCHNAPSIG

**APFEL TARTE TATIN** 14  
Lorbeer, Sojakaramell, Chantilly

**COUP DENMARK** 19  
ROYAL  
Gebranntes Buttermilcheis,  
Kaviar, Schokolade, Olivenöl

**ESPRESSO MARTINI** 14  
Wodka, Espresso, Kaffeelikör

SWEET & BOOZY

**APPLE TARTE TATIN** 14  
Bay Leaf, Soy Caramel, Chantilly

**COUP DENMARK** 19  
BUT DIFFERENT  
Burnt buttermilk ice cream,  
Caviar, Chocolate, Olive Oil

**ESPRESSO MARTINI** 14  
Vodka, Espresso,  
Coffee Liquor, Sweets