

abendessen

Austern Variation 36
Meerrettich, Pfeffer, Zitrone

Die „Chef's Choice“ Menüs starten mit einem
Gruß aus der Küche, Brot und Butter

Kaviar X0 Selektion
Shokupan, Creme Fraiche, Schnittlauch
30g – 69 Eur
50g – 99 Eur
100g – 189 Eur
250g – 419 Eur

Vier Gänge 69
+ Hummer 24 Eur

Sechs Gänge 89
+ Hummer 24 Eur

1/4 Sauerteigbrot 9
Butter, Algenkaviar, Schnittlauchöl

Käseauswahl 19
von Käse Kober mit Brotkorb und
hausgemachtem Chutney

Bittersalat 17
Stracciatella, Radicchio, Zitrusfrüchte
+ gegrillter Fang des Tages 14

meeresfrüchte

Austernravioli 26
Fermentiertes, Sauce Bavaroise, Spinat

Seafood Etagere 99
Fisch, Muscheln und Krustentier
aus der Nordsee
+ 30g Kaviar Selektion 49 Eur
+ Cuts vom Balfego Thunfisch 35 Eur

Pasta Krabbe 25
Krabben Bisque, Schnittlauch, Pfeffer

Aerlig Jakobsmuschel 26
Beurre Blanc, Zitronenöl, Wasabirauke

Dazu servieren wir fermentiertes Gemüse,
Sauerteigbrot, Kimizu Mayonnaise,
frischen Meerrettich und Nori Kartoffeln

Lobster Roll 32
Zitrone, Sellerie, Sauce Mayonnaise

Muscheln Szechuan 32
Eingelegter Spitzkohl, Sesam, Toast

süßes

Fischsuppe X0 33
Nori Kartoffeln, Sesam, Kimizu Mayonnaise

Apfel Tarte Tatin 13
Lorbeer, Karamell, Vanilleeis

Gnudi di Salsa Verde 23
Labneh, Jalapeño, Haselnuss, Portulak

Baba au Rhum 12
Vanille, Rhum, Muscovado, Orange

Winterscholle Süß-Sauer 45
Weintrauben, Verjus, Walnuß, Miso

Espresso Martini 13
Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zucker

Catch of the Day vom Grill, Tagespreis
Kartoffelpüree, Kapern, Molke

Irish Coffee 12
Whiskey, Kaffee, Schlag, Muskatnuss

