

CHEF'S CHOICE

No choice is also a choice. Leave your decision to the team in the kitchen and let them surprise you, including the famous Pasta Krabbe.

FOUR COURSES

77

SIX COURSES

99

STARTERS

SOURDOUGH BREAD

oliveoil butter, chive and chili oil, seaweed caviar

10

OYSTERS

3/6/12 Northsea Oysters with white balsamico condiment

15/29/55

XO CAVIAR SELECTION

focaccia, lemon cream, chives
Gramm: 30/50/100

55/85/155

GRILLED SARDINES

oliveoil, lemon, chili, roasted breadcrumbs

23

CRUDO OTD

catch of the day, fennel, toasted hazelnuts, oliveoil, tomatoes

19

SUMMER SALAD

greens, peaches, basil, buttermilk dressing, pickles

14

+ catch of the day

23

CAPRESE XO

heirloom tomatoes, straciatella, lemon, oliveoil, anchovy, basil

19

SPECIAL SPECIAL

SALTIM BOCCA

Every week we receive the May family's organic pork spidercuts from. With the best ham, fresh sage and lemon butter, our version of the Roman classic is perfect for sharing.

27/39

ENTRÉE

PASTA KRABBE

fresh chitarra pasta, prawn bisque, pepe, north sea prawns, chives, trout caviar

21/28

COZZE AL POMODORI

danish mussels, heirloom tomatoes, garlic, basil, shallots, wine

26

MAINS, SIDES AND SAUCES

NORTHERN SEA CALMAR

grilled, with lemonbutter

24

TROUT

butterfly trout from grill
Schlesweig-Holstein, 300g+

26

DANISH LOBSTER

1/2 lobster from limfjord, ca. 400g

49

GAMBAS A LA PLANCHA

white tiger prawns, sustainable farmed in north germany

29

ARTICHOKE

double baked artichoke

21

CATCH OF THE DAY

changing daily

24

*

SAUCES & DIPS

mustard sauce, oliveoil-hollandaise, crunchy chili-oil, salsa verde, lemon-beurre-blanc, XO mayonnaise

each 5

SIDES

risotto milanese, grilled paprika
green salad, cucumber fennel salad, or peoples choice: roasted potatoe salad

each 7

DOLCI

TARTE TATIN

raine claude plums, creme chantilly, Vanilla

14

COUP DENMARK ROYAL

vanilla ice, chantilly, chocolate, caviar, toasted walnuts

19

CHEF'S CHOICE

Keine Wahl ist auch eine Wahl.
Überlasst eure Auswahl dem Team in
der Küche und lasst euch inklusive der
berühmten Pasta Krabbe überraschen.
Nur Tischweise möglich.

VIER GÄNGE

77

SECHS GÄNGE

99

VORSPEISEN

SAUERTEIG BROT

Olivenölbutter, Schnittlauch- und
Chiliöl, Algenkaviar

10

AUSTERN

3/6/12 Nordsee Austern
mit Balsamico-Vinaigrette

15/29/55

XO CAVIAR SELECTION

Rösti, Zitronen-Creme Fraiche,
Schnittlauch

Gramm: 30/50/100

55/85/155

GEGRILLTE SARDINEN

Olivenöl, Zitrone, Chili, geröstetes Panko

23

CRUDO DES TAGES

Tagesfang, Zucchini, geröstete
Haselnüsse, Olivenöl, Pepperoni

19

SOMMERSALAT

Blattsalate, Weinbergpfirsich, Basilikum,
Buttermilchdressing, Pickles

14

+ Catch of the Day

23

CAPRESE XO

Bunte Tomaten, Straciatella, Zitrone
Olivenöl, Sardellen, Basilikum

19

SPECIAL SPECIAL

SALTIM BOCCA

Vom Bio Hof May bekommen wir
Woche für Woche die Spidercuts vom
Schwein, auch Kachelfleisch genannt.
Mit bestem Schinken, frischem Salbei
und Zitronenbutter ist unsere Variante des
römischen Klassikers perfekt zum Teilen.

27/39

ENTRÉE

PASTA KRABBE

Pasta a la Chitarra, Krabbenbisque, Pepe,
frische Nordseekrabben, Schnittlauch

21/28

COZZE AL POMODORI

dänische Miesmuscheln, reife Tomaten,
Knoblauch, Basilikum, Schalotten, Wein

26

HAUPTSPEISEN UND BEILAGEN

NORDSEE KALMAR

gegrillt, mit Zitronenbutter

24

FORELLE

Butterfly Forelle vom Grill
Schleswig-Holstein, 300g+

26

DÄNISCHER HUMMER

1/2 Hummer aus dem Limfjord, ca. 400g

49

GARNELEN AM SPIESS

White Tiger Garnelen vom Plancha
nachhaltig aus Norddeutschland

29

ARTISCHOCKE

Gebackene Artischocke

21

CATCH OF THE DAY

Täglich wechselnd

24

*

SAUCES & DIPS

Senfsauce, Olivenöl-Hollandaise,
Crunchy Chili Öl, Salsa Verde,
Zitronen-Beurre-Blanc, XO Mayo

je 5

BEILAGEN

Risotto Milanese, Paprika vom Grill,
grüner Salat, Gurken-Fenchel Salat,
oder aller Liebling: Röstkartoffelsalat

je 7

DOLCI

TARTE TATIN

Renekloden, Creme Chantilly, Vanille

14

COUP DENMARK ROYAL

Vanilleeis, Chantilly, Schokolade, Kaviar

19