

JELLY FISH BISTRO

„TERROIRS” GRAND CRU BLANC DE BLANCS, BRUT

Bonnaire | Champagne | Frankreich

0,1l 19

ROSÉ ASSEMBLAGE, EXTRA BRUT

Bonnaire | Champagne | Frankreich

0,1l 20

BRUT RÉSERVE

Charles Heidsieck | Champagne | Frankreich

0,1l 25

GRANDE CUVÉE 172ÈME ÉDITION, BRUT

Maison Krug | Champagne | Frankreich

0,1l 45

SMOKY PALOMA

Mezcal | Pink Grapefruit | Zitrone | Soda

0,2l 16

GREEN JUNGLE SPRITZ

Wermut | Prosecco | Minze | Verjus

0,2l 16

GEORGIAN ICED TEA (alkoholfrei)

Earl Grey | Rosmarin | Yuzu

0,2l 13

APERITIF

*Alle Preise verstehen sich
in Euro und inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

FINGERFOOD SNACKS

Forelle Brandade | Frankfurter Grüne Sauce
Baba Ghanoush Macaron | Lachs Croustade
20

AMUSE BOUCHE

Pazifische Auster „Sabayon“
11

AUSTERN NACHTAGESANGEBOT

Wahl aus Zitrone oder Ponzu-Vinaigrette
Stück 4,9

KAVIAR „BAERII“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar
10g 24
Wahlweise mit 5 Röstis und Sauerrahm zzgl. 5

KAVIAR „OSSETRA“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar
10g 34
Wahlweise mit 5 Röstis und Sauerrahm zzgl. 5

KAVIAR „IMPERIAL“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar
10g 34
Wahlweise mit 5 Röstis und Sauerrahm zzgl. 5

FANGST – FISCH UND MEERESFRÜCHTE IN DER KONSERVE

Kurz gegrillter Lachs von den Färöer-Inseln
Dänische Süßwasserforelle mit Wacholder und Zitronenthymian
Hering aus der Norwegischen See mit weißem Pfeffer und Bärlauch
Sprotten aus der Ostsee, auf Buchenholz geräuchert
Sprotten aus der Ostsee, mild gewürzt mit Piment und Nelken
Herzmuscheln aus dem Limfjord mit kalt gepresstem Olivenöl
Miesmuscheln aus dem Limfjord, mariniert mit Dill und Fenchelsaat
Miesmuscheln aus dem Limfjord, auf Buchenholz geräuchert
Alle Konserven werden mit Zitrone und frisch geröstetem Brot serviert
Stück 12,9

BROT

*Sauerteigbrot | Focaccia | Zwiebel
Nachservice zzgl. 4,5*

GEFLÄMMTER SCHWERTFISCH

*Enoki Pilze | Ponzu | Wasabi
16*

SÜPPCHEN VOM HEIDESPARGEL

*Räucherforelle | Meerrettich | Croutons
14*

ATLANTISCHER SCHELLFISCH

*Linsenragout | Möchsbart | Rollmops
34
10 Gramm Kaviar „Jellyfish Selection“ von Imperial Caviar zzgl. 24*

GESCHMORTES FALSCHES FILET VOM LIMOUSINRIND

*Grieß | Kohlrabi | Sommertrüffel
34*

VARIATION VON DER BROMBEERE

*Johannisbeere | Vanille | Crumble
14*

3 GANG MENÜ

*Schwertfisch oder Suppe
Schellfisch oder Rind
Dessert*

54

4 GANG MENÜ

*Schwertfisch
Suppe
Schellfisch oder Rind
Dessert*

64

5 GANG MENÜ

74

AROMEN REISE

A LA CARTE

Unsere Aromen Reise vereint französische Kochkunst mit Aromen aus aller Welt auf Ihrem Teller. Einzelne Gänge dieser Reise können am Abend als Ergänzung zu Ihrem Bistro-Menü gewählt werden.

VORSPEISE

KOHLRABI „RAW BAR“

Granny Smith | Wasabi | Mirin
18

GELBFLOSSEN THUN – FISCH „WASSER – MELONEN – FETA SALAT“

Cantaloupe | Minze | Verbene
24
10g Kaviar „Ossetra“ Jellyfish
Selection zzgl. 39

UNGESTOPFTE ENTEN – LEBER „TORTE“

Aprikose | Macadamia | Brioche
29

ZWISCHENGANG

NORDSEE HERING „ROLLMOPS“

Gurke | Schwarzbrot | Dill
26
10g Kaviar „Baerii“ Jellyfish Selection zzgl. 29

ATLANTISCHE SCHNEE – KRABBE „BLANKETT“

Erbse | Thai-Spargel | Champignon
39
10g Kaviar „Imperial“ Jellyfish
Selection zzgl. 39

HAUPTGANG

ISLAND KABELJAU „PAELLA“

Breite Bohne | Safran | Bomba
42

FRANZÖSISCHES MAISHUHN „CURRY MADRAS“

Joghurt | Mango | Koriander
29

DESSERT

BRILLAT SAVARIN „KÄSEUHR“

Himbeere | Rucola | Kürbiskerne
22

WALDERDBEERE „KRÄUTERGARTEN“

Weißer Spargel | Estragon | Olivenöl
19

PRALINEN

„PETITS FOURS“

Sechs hausgemachte Pralinen
nach Wahl unseres Pâtisseries
19