

DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI

Vodka | Espresso | Borghetti

0,1l 15

SAMALENS ARMAGNAC

1994 | Armagnac | Frankreich

0,04l 29

JELLYFISH BROTKORB

Sauerteigbrot

Focaccia

Joghurt-Butter

Tomate Olive

Stück 5,5

Stück 5

Stück 5

100g 5

KAVIAR „BAERII“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar 10g 34

KAVIAR „OSSETRA“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar 10g 34

KAVIAR „IMPERIAL“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar 10g 34

FANGST – FISCH UND MEERESFRÜCHTE IN DER KONSERVE

Diverse Sorten Stück 12,9

HAUSEGEMACHTE PRALINEN

Diverse Sorten 6 Stück 15

GESCHENKGUTSCHEIN

Wert nach Wunsch

FÜR ZUHAUSE

JELLYFISH BISTRO

2020 CHARDONNAY, EXTRA BRUT

Weingut Huck-Wagner | Baden | Deutschland

0,1l 13

„TERROIRS“ GRAND CRU BLANC DE BLANCS, BRUT

Bonnaire | Champagne | Frankreich

0,1l 19

ROSÉ ASSEMBLAGE, EXTRA BRUT

Bonnaire | Champagne | Frankreich

0,1l 20

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 ge-
setzlichen Mehrwertsteuer.

BROT

Sauerteigbrot | Focaccia | Tomate Olive
Nachservice zzgl. 4,5

THUNFISCHTATAR

Feta | Minze | Melone

UNGESTOPFTE ENTEN-LEBER

Aprikose | Macadamia | Brioche
Zu jedem Menü zzgl. 29

BÄRLAUCHSCHAUMSÜPPCHEN

Aubergine | getrocknete Tomaten | Basilikum

SPESSART FORELLE

Erbsen | Schnittlauch | Dashi Beurre Blanc
10 Gramm Kaviar „Jellyfish Selection“ von Imperial Caviar zzgl. 24

ENTRECÔTE VOM DUROC-SCHWEIN

Grüne Bohnen | Kartoffelkrapfen | Pommery Senf

CANELÉ VON GUANAJA-SCHOKOLADE

Kirschsorbet | Schokolade | Kirschblüte

3 GANG MENÜ		UPGRADE 4 GANG MENÜ	UPGRADE 5 GANG MENÜ
Brot		Brot	
Thunfisch oder Suppe		Thunfisch	
Forelle oder Schwein		Suppe	
Dessert		Forelle oder Schwein	
Dessert		Dessert	
44,50		54	64

Unser Menü kann alle 14 Hauptallergene beinhalten.
Bei Fragen steht Ihnen unser Service Team gerne zur Verfügung.

FANGST – FISCH UND MEERESFRÜCHTE
IN DER KONSERVE

Stück 12,9

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

AUSTERN NACHTAGESANGEBOT

Wahl aus Zitrone oder Ponzu-Vinaigrette

Stück 4,9

KAVIAR „BAERII“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar

Wahlweise mit 5 Rösti und Sauerrahm zzgl. 5

10 g 24

KAVIAR „OSSETRA“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar

Wahlweise mit 5 Rösti und Sauerrahm zzgl. 5

10 g 34

KAVIAR „IMPERIAL“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar

Wahlweise mit 5 Rösti und Sauerrahm zzgl. 5

10 g 34

HAUSGEMACHTE PRALINEN

Diverse Sorten

6 Stück 15