

JELLY BISTRO FISH

APERITIF

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

BLOOM BY LUISA FRITSCHE

Rum | Yuzu Sake | Salbei | Lavendel

0,2l 16

GREEN JUNGLE SPRITZ

Wermut | Prosecco | Minze | Verjus

0,2l 16

BLACKBERRY MULLET (alkoholfrei)

The Illusionist Masquerade | Brombeere | Ginger Beer

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

SCHLÜSSELSOMMER

BROT

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

MELONEN GAZPACHO

Jakobsmuschel | Gurke | Joghurt

UNGESTOPFTE ENTEN-LEBER Unser Zusatzgang

Aprikose | Quatre Épice | Brioche
Zu jedem Menü zzgl. 29

ONSEN-EI

Kartoffelstampf | Schnittlauch | Trüffelhollandaise

SCHWARZER HEILBUTT

Birne | Bohne | Speck
10 Gramm Kaviar „Jellyfish Selection“ von Imperial Caviar zzgl. 24

GESCHMORTES SHORT RIB

Olive | Polenta | Ratatouille

GRANOLA 2.0

Exotik | Beeren | Biskuit

3 GANG MENÜ

Brot
Gazpacho oder Onsen-Ei
Heilbutt oder Short Rib
Dessert

44,50

UPGRADE 4 GANG MENÜ

Brot
Gazpacho
Onsen-Ei
Heilbutt oder Short Rib
Dessert

54

UPGRADE 5 GANG MENÜ

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

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

AUSTERN NACH TAGESANGEBOT

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

HAUSGEMACHTE PRALINEN

Diverse Sorten

6 Stück 15

DIGESTIVE

ESPRESSO MARTINI

Vodka | Espresso | Borghetti

0,1l 15

SAMALENS ARMAGNAC

1994 | Armagnac | Frankreich

0,04l 29

JELLYFISH BROTKORB

Sauerteigbrot | Stück 5,5

Focaccia | Stück 5

Joghurt-Butter | Stück 5

Zwiebel-Dip | 100g 5

KAVIAR „BAERII“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar

10g 24

KAVIAR „OSSETRA“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar

10g 34

KAVIAR „AUSLESE“ JELLYFISH SELECTION

von Imperial Caviar

10g 34

**FANGST – FISCH UND MEERESFRÜCHTE
IN DER KONSERVE**

Diverse Sorten

Stück 12,9

HAUSGEMACHTE PRALINEN

Diverse Sorten

6 Stück 15

GESCHENKGUTSCHEIN

Wert nach Wunsch

FÜR ZUFHAUSE