

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

GRAPEY SOUR (alkoholfrei)

Pink Grapefruit | Zitrone | Ginger Ale

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

TATAKI VOM BONITO

Spargelsalat | Shiso | Holunder
10 Gramm Kaviar „Jellyfish Selection“ von Imperial Caviar zzgl. 24

UNGESTOPFTE ENTEN-LEBER

Aprikose | Macadamia | Brioche
Zu jedem Menü zzgl. 29

ROTE BETE-SELLERIE-SCHAUM-SÜPPCHEN

Ochsenschwanzpraline | Rote Bete Salat

MITTELMEER DORADE

Süßkartoffel | Zuckerschote | Curry

PERLHUHN-BRUST AUF DER HAUT GEBRATEN

Pommes Macaire | Brokkoli | Speck

FALSCHER MANGO

Südfrüchte | Honig | Grüntee

3 GANG MENÜ

Brot
Tataki oder Suppe
Dorade oder Perlhuhn
Dessert

44,50

UPGRADE 4 GANG MENÜ

Brot
Tataki
Suppe
Dorade oder Perlhuhn
Dessert

54

UPGRADE 5 GANG MENÜ

64

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