

JELLY FISH BISTRO

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 173ÈME ÉDITION, BRUT

Maison Krug | Champagne | Frankreich

0,1l 45

CHARLIE CHAPLIN

Sloe Gin | Apricot Brandy | Zitrone

0,2l 14

GREEN JUNGLE SPRITZ

Wermut | Prosecco | Minze | Verjus

0,2l 14

BLACKBERRY MULLET (alkoholfrei)

The Illusionist Masquerade | Brombeere | Ginger Beer

0,2l 13

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

BROT

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

TATAR VOM GELBFLOSSEN-THUNFISCH

Jalapeño | Perlzwiebel | Wassermelone
10 Gramm Kaviar „Baerii“ Jellyfish Selection von Imperial Caviar zzgl. 24

UNGESTOPFTE GÄNSE-LEBER Unser Zusatzgang

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

BOUILLABAISSE

Meeresfrüchte | Safran | Tagetes

**SCHOTTISCHER LACHS
AUF DER HAUT GEBRATEN**

Thai Curry | Pistazie | Aprikose

**COQ AU VIN
VOM FREILANDHUHN**

Bärlauch-Tortellini | Pilze | Kirschtomate

PICANDOU-MOUSSE

Franzbrötchen | Birne | Fruchtcocktail

3 GANG MENÜ

Brot
Tatar oder Suppe
Lachs oder Coq au Vin
Dessert

54

**UPGRADE
4 GANG MENÜ**

Brot
Tatar
Suppe
Lachs oder Coq au Vin
Dessert

64

**UPGRADE
5 GANG MENÜ**

74

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

DIGESTIF

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 ZUHAUSE