

JELLY BISTRO FISH

2020 CHARDONNAY, EXTRA BRUT

Huck-Wagner | Baden | Deutschland

0,1l 13

RÉFLEXION R.020, BRUT

Lallier | Champagne | Frankreich

0,1l 15

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

APERITIF

Alle Preise verstehen sich
in Euro und inklusive der ge-
setzlichen Mehrwertsteuer.

SNACKS

Aal-Suppe | Kimchi Rösti

Ceviche Macaron | Hamachi-Ponzu-Tartelette
20

AMUSE BOUCHE

Schottischer Lachs "Gin Tonic"

12

AUSTERN NACH TAGESANGEBOT

Wahl aus Zitrone oder Ponzu-Vinaigrette
Stück 4,9

FELSENAUSTER „MARGARITA“

Sanddorn | Passionsfrucht | Tequila Reposado 20y
Stück 7,9

FANGST BRUSCHETTA SPROTTE

„HERBSTLAUB“

Burrata geräuchert | Kürbis | Pesto
Stück 5,9

JELLYFISH KAVIAR-TÖRTCHEN

„CANAPÉ“

Rösti | Sauerrahm | schottischer Lachs

3 Stück (10g Baerii)
29

3 Stück (10g Ossetra)
39

3 Stück (10g Auslese)
39

BRST

Sauerteigbrot | Focaccia | Tomate Olive
Nachservice zzgl. 7,5

TATAR VOM SCHOTTISCHEN LACHS

Buttermilch | Brunnenkresse | Gartengurke
10g Kaviar „Baerii“ Jellyfish Selection von Imperial Caviar zzgl. 25

GETRÜFFELTES KOHLRABI-SÜPPCHEN

Venusmuschel | Ducca | Kalamansi

NORDSEESCHOLLE

Rösti | Quitte | Blumenkohl

MAULTASCHE VOM OSSOBUCO

Schmorgemüse | Liebstöckel | Parmesan

HIMBEER PANNA COTTA

Pfirsich | Rosmarin | Pinienkerne

5 GANG MENÜ

69

4 GANG MENÜ

Brot
Tatar
Suppe
Scholle oder Ossobuco
Dessert

59

3 GANG MENÜ

Brot
Tatar oder Suppe
Scholle oder Ossobuco
Dessert

49

A LA CARTE

Unsere Aromen Reise birgt viele tolle Interpretationen aus aller Welt. Um in die Kulinarik unserer Reise einzutauchen, sind auch einzelne Gänge am Abend zu Ihrem Bistro Menü wählbar.

VORSPEISE

PAPAYA "SOM TAM"

Karotte | Peperoni | Cashew

18

HIRAMASA KINGFISH**"MEERESAROMEN"**

Kokos | Auster | Ingwer

10g Kaviar "Ossetra" Jellyfish Selection

zzgl. 35

28

UNGESTOPFTE GÄNSE-**LEBER „ZWEIERLEI“**

Aprikose | Quatre Épice | Brioche

29

ZWISCHENGANG

NORDSEE SCHOLLE**"GRENOBLER ART"**

Amalfi-Zitrone | Babyspinat | Kapernblüte

10g Kaviar "Baerii" Jellyfish Selection zzgl. 25

32

AMERIKANISCHER**HUMMER "NIKKEI"**

Avocado | Mango | Aji Amarillo

10g Kaviar "Imperial" Jellyfish Selection zzgl. 35

42

Unser Menü kann alle 14 Hauptallergene beinhalten.

Bei Fragen steht Ihnen unser Service Team gerne zur Verfügung.

HAUPTGANG

ATLANTISCHER**ADLERFISCH****"BSUILLABAISSSE"**

Safran | Spitzpaprika | Fenchel

38

FRANZÖSISCHES SALZ-**WIESENLAMM****"PROVENCE"**

Buschbohne | Kalamata Olive | Don Bo-
carte Anchovis

39

DESSERT

GEREIFTER PARMESAN**"CRÈME BRÛLÉE"**

Pfirsich | Rosmarin | Olivenöl

26

BLAUBEERE "KUCHEN"

Holunder | Quark | Mohn

24

PRALINEN „PETITS**FOURS“**

Sechs hausgemachte Pralinen
nach Wahl unseres Pâtissiers

20