

JELLYFISH BISTRO

2020 CHARDONNAY, EXTRA BRUT

Huck-Wagner | Baden | Deutschland

0,1l 13

RÉFLEXION R.021, BRUT

Lallier | 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

JELLYFISH BELLINI

Pfirsich | Rosmarin | Prosecco

0,2l 14

BLUEBERRY SOUR (alkoholfrei)

Gin 0,0 | Blaubeere | Zitrone

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

BISTRO MENÜ

BROT

Sauerteigbrot | Focaccia | Kürbis
Nachservice zzgl. 7,5

GEFLÄMMTER KINGFISH

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

HOKKAIDO KÜRBIS-SCHAUMSÜPPCHEN

Kürbiskernöl | Thai Curry | Kokos

WILDFANG GARNELE

Kimchi-Kraut | Physalis | Algen Beurre Blanc

ROSA GEGARTE KALBSHÜFTE

Kräuterkruste | Pommery Senf | Babyspinat

GEBACKENES APFEL-BEIGNET

Calvados | Sabayone | Tonkabohne

5 GANG MENÜ

69

4 GANG MENÜ

Brot
Kingfish
Suppe
Garnele oder Kalbshüfte
Dessert

59

3 GANG MENÜ

Brot
Kingfish oder Suppe
Garnele oder Kalbshüfte
Dessert

49

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

À 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 Épices | 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

"BOUILLABAISSE"

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 Pâtisseries

20