

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

BARREL AGED NEGRONI

Campari | Tanqueray Gin | Antica Formula

0,1l 16

NEGRONI SBAGLIATO

Campari | Tanqueray Gin | Antica Formula | Champagne

0,15l 21

JELLYFISH BELLINI

Pfirsich | Rosmarin | Prosecco

0,2l 14

BLUEBERRY SOUR (alkoholfrei)

Gin 0,0 | Blaubeere | Zitrone

0,2l 13

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

APERITIF

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

Ganz (s) Weihnachtslich

BROT

Sauerteigbrot | Focaccia | Kürbis
Nachservice zzgl. 7,5

MOSAİK VOM GEWÜRZLACHS

Bunte Bete | Senf | Dill
10g Kaviar „Baerii“ Jellyfish Selection von Imperial Caviar zzgl. 25

ONSEN-EI

Enten-Keule | Rotkohl Five Spice Hollandaise

MARONEN-SÜPPCHEN

Portwein | hausgemachter Schinken | Quitte

GEFLÄMMTER MÜRITZ WELS

Bayrisch Kraut | Champagner | Weintraube

ROSA GEGARTES KALBSFILET

Trüffel | Sellerie | Gartenkräuter

PUNSCH KUCHEN

Bratbirne | Karamellschokolade | Preiselbeere

3 GANG MENÜ

Brot
Mosaik
Wels oder Kalbsfilet
Dessert

49

4 GANG MENÜ

Brot
Mosaik
Onsen-Ei oder Suppe
Wels oder Kalbsfilet
Dessert

59

5 GANG MENÜ

Brot
Mosaik
Onsen-Ei
Suppe
Wels oder Kalbsfilet
Dessert

69

6 GANG MENÜ

Brot
Mosaik
Onsen-Ei
Suppe
Wels
Kalbsfilet
Dessert

79

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

NORDSEESCHOLLE

"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 Pâtissiers

20