JELLY FISH BISTRO

APERITIF

„TERROIRS" GRAND CRU BLANC DE BLANCS, BRUT
Bonnaire | Champagne | Frankreich
0,1l 19

ROSÉ ASSEMBLAGE, EXTRA BRUT
Bonnaire | Champagne | Frankreich
0,1l 20

BRUT RÉSERVE
Charles Heidsieck | Champagne | Frankreich
0,1l 25

GRANDE CUVÉE 172ÈME ÈDITION, BRUT
Maison Krug | Champagne | Frankreich
0,1l 45

BRAMBLE
The Illusionist Gin | Brombeere | Zitrone
0,2l 16

GREEN JUNGLE SPRITZ
Wermut | Prosecco | Minze | Verjus
0,2l 16

GEORGIAN ICED TEA (alkoholfrei)
Earl Grey | Rosmarin | Yuzu
0,2l 13

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

BISMENÜ

BROT

Sauerteigbrot | Focaccia | Zwiebel

Nachservice zzgl. 4,5

FRÜHLINGSROLLE AUS FLUSS UND MEER

Peperoni | Bergamotte | grüne Bohne

16

UNGESTOPFTE ENTEN-LEBER

Unser Zusatzgang

Aprikose | Macadamia | Brioche

Zu jedem Menü zzgl. 29

TOM KHA GAI

Fischpraline | Karotte | Curry

14

ISLAND KABELJAU

Safransauce | geschmorte Paprika | Brandade

34

10 Gramm Kaviar „Jellyfish Selection“ von Imperial Caviar zzgl. 24

KALBSHÜFTE ROSA GEGART

Bärlauchgraupen | Spargel | Parmesanschaum

34

YUZU CHEESECAKE

Mangosalat | Exotiksud | Olivenöl

14

3 GANG MENÜ

Frühlingsrolle oder Suppe
Kabeljau oder Kalb
Dessert

54

4 GANG MENÜ

Frühlingsrolle
Suppe
Kabeljau oder Kalb
Dessert

64

5 GANG MENÜ

74

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

EXTRAS

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

FÜR ZUHAUSE

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 „IMPERIAL“ 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