

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

„WAKE UP CALL“ VON DER AUSTER

2x FINES DE CLAIRE AUSTERN, GLAS CREMANT ROSE

“Oyster Wake up Call” – 2x Fines de Claire oysters & glass of Crémant Rosé

DIM SUM VON DER GARNELE

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN, GOMA SESAM DRESSING

Dim Sum from Prawns - steamed dumplings, goma sesame dressing

KLASSISCHER COCKTAIL VON GRÖNLAND GARNELEN

EISMEER-GARNELEN, EISBERGSALAT, MELONE

Classic Cocktail of deep-sea Greenland Shrimp, iceberg lettuce, melon

TATAKI VOM YELLOW-FIN THUNFISCH

WASSERMELONE, MINZE, FETA

Tataki from Yellow-Fin Tuna, watermelon, feta cheese

GEBEZEIZTER TATAR VOM HAMACHI

JAPANISCHE BERNSTEIN-MAKRELE, WAKAME-ALGEN-MANGO SALAT, KORIANDER

Tatar from pickled Hamachi (Japanese Amberjack), Wakame-seaweed-mango-salat, coriander

6x FINES DE CLAIRE AUSTERN GEBACKEN

PIKANTER MEERRETTICH-KETCHUP

6x crispy fried Fines de Claire Oysters with spicy-horseradish-ketchup

EINGELEGTE SARDINEN AN GERÖSTETEM FOCACCIA

OLIVENÖL, BAUERN Salat

Sardines in Olive Oil, grilled Focaccia, farmer's salad

FISCHFINGER VOM ATLANTIK KABELJAU

GEBACKENER KABELJAU, LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT, HAUSGEMACHTE REMOULADE

Fish Fingers from Atlantic Codfish, lukewarm potato-cucumber salad, homemade Tatar Sauce

HAMBURGER PANNFISCH

TRIO VON EDELFISCHEN AUS DER PFANNE AUF BRATKARTOFFELN (SPECK), SENF-DILL-SAUCE

“Pannfisch” from Hamburg – Trio of pan fried fish on roast potatoes (bacon), mustard-dill-sauce

PICCATA MILANESE VOM VIKTORIABARSCH

AN RIGATONI NAPOLI, BASILIKUM

Piccata Milanese from lake Victoria perch, with rigatoni Napoli, basil

LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) VOM GRILL

SPINAT, BRATKARTOFFELN (SPECK)

Grilled Loup de Mer (Sea Bass), potato wedges (bacon), spinach

DORADE ROYALE VOM GRILL

GRILLGEMÜSE, DAUPHINEKARTOFFEL

Grilled Dorade Royal (Sea Bream), grilled vegetables, dauphine potato

16,50

18,50

18,90

19,90

20,90

22,90

24,50

23,90

24,90

25,50

29,90

29,90

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG



2024ER MUSGO VERDEJO

D.O. RUEDA

BODEGAS VAL DE VID

GLAS 0,2l

7,70

FLASCHE 0,75l

26,90



2024ER HECHT & BANNIER

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE

FLASCHE 0,75l

33,90

MATJES-SAISON 2025 - MATJES HERRING SEASON 2025

TATAR VOM MATJES

15,50

GURKEN-CARPACCIO, SCHMANDTCREME, KRÄUTERÖL

Tatar from white herring, cucumber carpaccio, sour creme, herbal oil

MATJESFILETS MIT ROTE-BEETE-APFEL-SALAT

17,90

White Herring fillets with ragout from beetroot & apple

HOLLÄNDISCHER MATJES-HAPPEN

18,90

BRIOCHE, SALAT, EINGELEGTE ZWIEBELN,
HAUSGEMACHTE REMOULADE, POMMES

*Dutch White-Herring-Dog, Brioche, Salad,
pickled onions, Tatar Sauce, french fries*

HIMMEL & ÄHD VOM MATJES

19,50

BLUTWURST, APFEL, ZWIEBEL, KARTOFFELSTAMPF

Baked white Herring Fillets, potato salad, pickled cucumber, tartar sauce

MATJESBIER

1,80

ZU JEDEM MATJESGERICHT 0,1l JEVER PILS

With every white herring dish, 0,1l Jever Pils

KAVIAR PREMIUM SELECTION

KAVIAR MALOSSOL IMPERIAL

KAVIAR AUS NACHHALTIGER ZUCHT VON EINER

KREUZUNG AUS KALUGA- UND AMURSTÖR.

ENTNOMMEN VON MINDESTENS 12 JAHRE ALTEN STÖR.

Caviar from sustainable farming, from a special crossing from

Kaluga & Amur sturgeon. Taken from at least 12 years old sturgeon

30g

55,-

50g

85,-

125g

200,-

DAZU...

with...

KLASSISCH

6,50

REIBEKUCHEN, GEKOCHTES EI, BUTTER

SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE

Potato fritters, boiled egg, butter, crème fraîche

RÜHREI

9,50

BUTTER, SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE

Scrambled eggs, butter, chives crème fraîche