

# Menü

## *Amouse Bouche*

Tataki & Gurkensalat  
Fjordforelle / Landgurke / schwarzer Knoblauch / Rahm

## *Jellyfish Krabbencocktail*

Fenchel / Yuzu / Kopfsalat / Ama Ebi

## *Labskaus*

Rote Beete / Wachtelei / Hering / Pastrami

## *Loch Duart Lachs & Krautwickel*

Rauch / Salpicon / Lauchvinaigrette

## *Jacobsmuschel & Curry*

Papaya / Mango / Karotte / Saatgut

## *Freshmaker*

Auster & Margarita

## *Stör und sein Kaviar*

Spinat / Auster / Kartoffel / Salzzitrone

## *Steinbutt*

Melone / fermentierter Pfeffer / Verbene

## *Pre Dessert*

Hamburger Rote Grütze

## *Mais aus der Region*

Tequila / Zuckermais / Petersilie / Salz

## *Petit Fours*

179 €

Weinbegleitung 94 €