



ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Kulinarischer Genuss
Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen

3-Gänge 42 €
4-Gänge 52 €

WEINBEGLEITUNG
3-Gänge 29 €
4-Gänge 39 €

BLUE MARE FINE DINING 5 GANG 110€

NUR MIT VOR RESERVIERUNG

HUMMER UND PFIRSISCH
REDUZIERTE PINIENMILCH | PFIFFERLINGE | GERANIUM

VICHYSOISSE VON AVOCADO & CHARANTAISE MELONE
CARABINIERO | QUMQUAT | JAMON IBERICO

MIYAZAKI A5 WAGYU STRIPLOIN BINCHOTAN
YUZU KOSHO | SHIZO TEMPURA | KOHLRABI

BRETONISCHER ANGEL WOLFSBARSCH "YUBIKI"
DIECKMANN & HANSEN KAVIARBEURRE BLANC
MORCHELN | PETERSILIENWURZEL | FERMIERTER SPARGEL

PARFAIT VOM MONTELIMAR NOUGAT
ROSENWASSER | KONOR WASSERMELONE

Bitte teilen Sie uns vor Ihrer Bestellung evtl. Unverträglichkeiten oder Allergien mit.

SPEISEKARTE

SUPPEN & SALATE

RÜBENVELOUTÉ 16,00 €

Confierter Schweinebauch | Mönchsbart | Aprikose | Allergene: ,L, G
Wahlweise Vegetarisch mit Eiskraut und Macadamia 13,00 €

RAHMSUPPE VOM IRISCHEN HUMMER 18,00 €

Stockfisch | Kalamansi | Fenchel | Allergene: B, G, O

GEGRILLTER CEVICHE SALAT 16,00 €

Rotbarsch | Passionsfrucht | Yuzu-Kosho | Eiskraut | Allergene: G, O

WILDKRÄUTER , BETE UND RHABARBER 14,00 €

Ziegenkäse | Mohnöl- Vinaigrette | Gehobelter Rhabarber | Allergene: G, N, O

STARTER`S

LACKIERTER THUNA 18,00 €

Koreanisches Pesto | Macadamia Tahin | Seetang | Kalamansi
Allergene: D, F, L, O

SPARGEL, PILZE UND BÄRLAUCH 17,00 €

Cranberries | Buttermilch | Dashi Crumble
Allergene: C, G, O

KONRO ST.JACQUES 18,00 €

Pico de Gallo | Entenmuschel | Zuckererbsen | Bärlauch
Allergene: D, F, G

PATAGONIA CALAMARETTI 18,50 €

Mönchsbart | Gochujang | Forellen Rogen
Allergene: A, D, G

BOQUERONES 16,00 €

Sauerteig | Thuna N'duja | Chiffonade
Allergene: A, D, G

Für Dazwischen

EDEL FISCHBÄCKCHEN 22,00 €

Salz-Zitrone | Weisser Spargel | Mandelemulsion
Allergene: A, D, G

IRISCHER HUMMERSCHWANZ 27,00 €

Tobikkohollandaise | Gochujang | Passionsfrucht
Allergene: A, D, G

ANGERICHTET Aus dem See & von der Weide

RED SNAPPER 27,00 €

Papaya | Japanischer Reis | Mönchsbart | Gegrillte Buttermilch

ZWEIERLEI LANDSCHWEIN 26,00 €

Koreanisches BBQ | Zuckererbsen | Junge Möhren | Sesam

WEISSER HEILBUTT 33,00 €

Shiitake Pilz | Kim-Chi Rettich | Falafel | Yoghurt

UMIBEEF RUMPSTEAK URUGUAY 31,00 €

Pico de gallo | Shiitake | Falafel | Fermentierter Rettich

ST. PIERRE 32,00 €

Bärlauchrisotto | Pancetta | Himbeere | Verjus

SURF AND TURF 49,00 €

1/2 Irischer Hummer | Rinderfilet | Jus | Grüner Spargel

ATLANTIK ROTBARSCH 27,00 €

Koreanisches BBQ | Tuna N'duja | Zuckererbsen | Litschi

STEINBUTT 37,00 €

Weisser Spargel | Karotte | Bärlauch | Tobikko Hollandaise

Allergen Legende

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier von Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Suffite

P: Lupinen

R: Weichtiere

SPEISEKARTE

KLASSISCH & NORDEUTSCH

WIENER SCHNITZEL 28,00 €

Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren

KUTTERSCHOLLE FINKENWERDER ART 28,00 €

Speckstippe | Bratkartoffeln | Kopfsalat in Rahm

NORDSEEZUNGE Tagespreis

Salzkartoffeln | Gurkensalat | Braune Butter

ZWIEBELROSTBRATEN 26,00 €

Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln

VEGETARISCH & VEGAN

JUNGE MÖHREN (VEGAN) 19,00 €

Koreanisches BBQ | Macadamia | Falafel | Mandelemulsion

PASTA & CO

BÄRLAUCHRISOTTO 20,00 €

Weisser Spargel | Pinienkernhonig | Ziegenkäse
Allergene: A, B, D,

SPAGETTI AGLIO OLIO E CALAMARETTI 24,00 €

Gerösteter Knoblauch | Chili | Gegrillter Kalmar | Koreanisches Pesto
Allergene: A, C, D

HUMMER TAGLIATELLE 32,00 €

Irischer Hummer | Hummerfond | Limette | Mönchsbart
Allergene: A, G,

KINDERGERICHTE

CHICKEN NUGGETS 10,50 €

Pommes frites | Ketchup & Mayo
Allergene: C, A,

FISCH & CHIPS 12,50 €

Pommes frites | Ketchup & Mayo
Allergene: A, C, D

PENNE NUDELN 8,50 €

Tomatensauce
Allergene: A, L

PATISserie

GEBRANNTER ESPRESSO MARTINI 13,00 €

Mascarpone | Vodka Bavaois | Kaffee

CHOCOFLAN 14,00 €

Curry Mumbai | Dulce de Leche | Goldene Milch

G.O.A.T 13,00 €

Ziegenfrischkäse | Kondensmilch | Guave

SALZ-ZITRONEN TARTE 12,00 €

Bavaois | Lavendel - Honig Eis | Rhabarber

EINE NOCKE HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET 5,50 €

Täglich wechselnde Sorten

DESSERT WEIN BARTH VDP 5cl 12,00 €

2017 Schönhell Riesling Auslese, Grosse Lage | Rheingau

Allergen Legende

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier von Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Suffite

P: Lupinen

R: Weichtiere