

# Speisekarte

Wir kochen alles frisch, mit hochwertigen Lebensmitteln, am liebsten von kleinen Produzenten hier aus der Gegend!  
Wir ändern unsere Speisekarte fast täglich, um euch immer das Leckerste auf den Tisch zu bringen was Hamburg zu bieten hat.

Auch für unsere kleinen Gäste kochen wir gerne alles frisch, unser Service Team berät Euch gerne.

## #Sharingiscaring

Wir reichen zum Essen unsere hausgebackenen Brote mit Butter und Dip p.P. 3

Kleinigkeiten zum Brot \_\_\_\_\_

Eingelegte Taggiasca **Oliven** 6

Dünn geschnittener **Coppa** Stagionata aus Gombitelli 8

Vorspeisen \_\_\_\_\_

**Ziegenfrischkäse** von Britta 18

mit junger roter Bete, Brombeeren und frischer Minze

Geflämmtes **Lachssashimi** 23

mit pochiertem Bio Ei, Radieschensalat in Yuzu-Marinade & Togarashicrunch

Knusprig gebackene Praline vom Juvenil **Ferkel** 17,5

mit süß-sauer eingelegtem Sommergemüse und Kräutercreme

**Rindertatar** vom Jungbullen 22

mit scharfem Mimita von Marge, Pommery Senf, Gewürzgurken und Nussbrotchips

Etwas kleinere Hauptgänge \_\_\_\_\_

**Rosa Kalbstafelspitz** 23

mit gebratenen Pfifferlingen, Trüffelmayonnaise und roten Perlzwiebeln

Krosses Filet vom **Kabeljau** 24

mit Beurre blanc, Salatgurke in Rauchaal-Vinaigrette und Blumenkohl-Stampf

Gebackene **Aubergine** 19

auf Kichererbsencreme, Petersilien-Rübchensalat, Harissa und Tahini-Joghurt

**Wiener Schnitzel** vom Kalb 25

mit Kartoffelsalat, Oma's Dillgurken und kaltgerührten Preiselbeeren