

Speisekarte

Wir kochen alles frisch, mit hochwertigen Lebensmitteln, am liebsten von kleinen Produzenten hier aus der Gegend!

Wir ändern unsere Speisekarte regelmäßig, 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

Wilder Brokkoli in Ingwer und Knoblauch gebraten 19
auf Süßkartoffelpüree mit Wassermelone, Feta und Knusperbröseln

Wiener Schnitzel vom Kalb 25

mit Kartoffelsalat, Oma's Dillgurken und kaltgerührten Preiselbeeren