

AQUA MONACO 0,75l 7.50

SAFTSCHORLE 0,5l

Apfel / Maracuja / Rhabarber / Schwarze Johannisbeere 4.50

FRITZ KOLA / SUPER ZERO / MISCHMASCH 0,33l 3.90

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5l

Basil Lime / Passion Lemon / Ginger Mint / Classic Lime / Berry Lemon 5.50

BIER 3.90

Asahi 0,33l

Erdinger Weißbier 0,33l

Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,33l

Giesinger Freiheit alkoholfrei 0,33l

SPRITZ 7.90

Yuzu-Sake / Basil-Lime / Passion-Lemon / Aperol



COCKTAILS

Yuzu Collins - Roku Gin, Yuzu, Soda, Rohrzuckersirup 13.00

Sakura - Kirschwasser, MIKKS Berry Lemon, Sake, Ananas, Kirschblüten Tonic 13.00

Negroni - Sakura Gin, Campari, Roter Vermouth 11.00

Espresso Martini - Haku Vodka, Espresso, Kahlua, Rohrzuckersirup 11.00

Gin Basil Smash - Roku Gin, MIKKS Basil Lime 11.00

Amaretto Sour - Amaretto / Zitronen / Rohrzuckersirup 11.00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS 7.90

Italian Sour - Undone Italian Bitter, Zitronen, Rohrzuckersirup

Amaretti Sour - Rebels 0,0% Amaretti, Zitronen, Rohrzuckersirup

La Luna - Mondino Senza, spicy Ginger, Limette

DIGESTIVE 2cl

Nonino Grappa Lo Chardonnay, Monovitigno Barriques (41% Vol.) 6.00

Nonino Grappa Vuisinar Riserva 2y. gereift im Wildkirschholzfass (41% Vol.) 5.00

Suntory Toki, Whisky (43% Vol.) 5.00

Nikka from the Barrel Blended Whisky (51,4% Vol.) 8.00

Vallendar Marillenbrand ungarische Beste (40% Vol.) 9.00

Vallendar Williams-Christ-Birne Brand (40% Vol.) 7.00

Vallendar Haselnussbrand (40% Vol.) 7.00

Amaro Montenegro (23% Vol.) 4.00

main

share
bites.
keep
memories.



Tuna Tatar
Onsen-Ei-Creme, gefrorener Senf, Salzkaramell.....18.00

Kabeljau-Bites
Spitzkohl, pickled Radieserl, Kapuziner-Kresse....18.00

Thunfisch-Carpaccio
Grapefruit-Ponzu, Schnittlauch-Öl, Pil-Pil-Mayo...18.00

Lachsforelle-hausgebeizt
Aquaichile, Pickles, Koriander- & Chilli-Öl.....16.00

Fish Club Soup
Sauce Rouille, Baguette.....14.00

Jakobsmuscheln
Carbonara-Schaum, Blumenkohl, Guanciale-Crunch....26.00

Forelle Müllerin Style
Velouté, Pinienkern-Zitronen-Pesto,
Kartoffel-Millefeuille, Petersilienöl, Eigelb.....26.00

Schwertfisch
Pistazien-Chimichurri, Rote-Bete-Waffel, Karotte,
Yuzu-Beurre-Blanc, Nori-Öl28.00

Skrei
Kürbis-Püree, Shiitake, Kaffee-Sellerie-Brühe,
Kürbiskern-Crunch.....32.00

Hamachi Sandwich
spicy, Krautsalat, Sesam, Kimchi-Mayo.....21.00

Gegrillter Tuna
Pak Choi, Sesam, Salzzitronen-Gel, Kartoffelrösti..28.00

Fish Club Menu

sides



Pane
Tunke und geschäumte
Sardellenbutter.....6.50

Fries
Trüffel.....6.50

Karotte & Bimi
Sojasud, Sesam.....8.50

Shitake-Pilze
Butter, Zitrone, Kräuter.....9.00

sweets

Franui
gefrorene Himbeer-Pralinen.....6.00

Mochi Variation
Stück.....2.50

Mousse au Chocolat
Choco-Crumble, Olivenöl,
Sea Salt.....11.00

Pumpkin-Spiced Cheesecake
Kernöl-Eiscreme, Yuzu-Creme,
karamellisierte Kürbiskerne.....14.00

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.