

HAMBURGER RENAISSANCE

KNEIPEN – SNACKS

Einfache Krabbenbrühe
Schweinebacken-Marmelade mit Nordseekrabbe
Rührei mit Nordseekrabbe, Krabbe in Sauer

Hamburger Abendbrot
Sauerteigbrot, braune Butter, Rollmops in Tomatentunke

MENÜ

Sauerfleisch vom Junkershausener Heuschwein
vom BIOHOF MAY
Weißer Heidespargel

Gebackener Kaisergranat
Bärlauch & gelbe Bete

Pochierte wilde Wattaustern
Sauerrahm, Gurke & Krustentier

Weißer Heilbutt
Buttermilch & friesisches Schnüüsch

Schulter & Keule vom Lamm
vom NORDFRIESISCHEN LAMMKONTOR
Morchel & grüner Spargel

Rosa Rhabarber
Vanille & Milcheis

final touch of sweetness

Großes Menü	189
Kleines Menü (ohne Kaisergranat)	159

SIGNATURE

Fischbrötchen „MARIE-LOUISE“
Frittierter Brioche, Rauchaal & Kaviar

HAMBURGER RENAISSANCE

PUB – SNACKS

Shrimp-broth
Pork jam with North Sea shrimp
Scrambled eggs with shrimp, sour-shrimp

Hamburg bread
Sourdough bread, brown butter, Herring with tomato

MENU

"Sour meat" from Junkershausen Hay-pig
From BIOHOF MAY
White heather asparagus

Norway lobster
Wild garlic & golden beet

Poached wild wadden oysters
Sourcream, cucumber & crustacians

White halibut
Buttermilk & Frisian "Schnüüsch"

Lamb saddle & shoulder
from NORDFRIESISCHES LAMMKONTOR
Morel & green asparagus

Pink rhubarb
Vanilla & milk ice cream

final touch of sweetness

Extensive menu	189
Short menu (without Norway lobster)	159

SIGNATURE

Fish bun „MARIE-LOUISE“
Brioche, smoked eel & caviar