

HAMBURGER RENAISSANCE

HAFENLÜTT

Schweinebacken-Marmelade mit Nordseekrabbe
Rührei mit Nordseekrabbe, Labskaus
Sauerkraut & Soße

Hamburger Abendbrot
Sauerteigbrot, braune Butter, Forelle in Tomatentunke

MENÜ

Sauerfleisch vom Junkershausener Heuschwein
vom BIOHOF MAY
Weißer Heidespargel

Weißer Heilbutt
Buttermilch & friesisches Schnüüsch

Gebackener Kaisergranat
Bärlauch & gelbe Bete

Pochierte wilde Wattaustern
Sauerrahm, Gurke & Krustentier

Rücken & Keule vom Lamm
vom NORDFRIESISCHEN LAMMKONTOR
Pilze & grüner Spargel

Quetschmadame
Milchreis, Birne & Erdbeereis am Stiel

Konfekt & Zuckerzeug

Großes Menü	189
Kleines Menü (ohne Kaisergranat)	159

SIGNATURE

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

HAMBURGER RENAISSANCE

PUB – SNACKS

Pork jam with North Sea shrimp
Scrambled eggs with shrimp, Labskaus
Sauerkraut & gravy

Hamburg bread
Sourdough bread, brown butter, Trout 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
Mushroom & green asparagus

Quetschmadame
Milkrice, pear & strawberry popsicle

Paties

Extensive menu	189
Short menu (without Norway lobster)	159

SIGNATURE

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