



Verschwendung

Im Allgemeinen unterschätzen die meisten Menschen ihre Lebensmittelabfälle. Das ist nicht überraschend: Es geht immer kleine Mengen. Aber ein Jahr ist eine große Menge. Wir versuchen auch immer weniger wegwerfen. Durch die nicht gleich Abwurf (können Sie natürlich nur zusätzliche Fragen) zu viele Beilagen, arbeiten wir auf unsere Mission gegen Verschwendung.

Nachhaltigkeit

Wo es möglich ist, arbeiten wir mit Bio-Produkten und wählen für Sie die "guter" Fisch der Fische Führer - So helfen wir eine nachhaltige kulinarische Zukunft zu bauen.

Haben Sie Fragen in Bezug auf Allergien?

Dann wenden Sie sich bitte an unser Personal

Starters

Zupfbrot | Aioli | Meersalz | geröstete Paprika Hummus (v) 7.50

Austern 3 Austern 9.75 | 6 Austern 19.00
Japanisches Dressing | Ponzu-Schaum oder Schalotte | Rotweinessig

Quatro Crostini | Carpaccio | Ente | Lachs | Ziegenkäse 9.00

Abby's starter

Abby's starter
Kombination aus Vorspeisen, ab 2 Personen p.p.p. 15.50

Meeresfrüchte zum teilen
Aioli | Garnelen | Thunfisch | Naan Brot | Garnelenkroketten | Gravad-lax | Boquerones (für zwei oder mehr) p.p.p. 15.50

Vorspeisen

Ente und Entenleber Rouleaux | Brioche | Balsamico-Zwiebel | Rotkohlschaum 13.50

Carpaccio | Trüffel-Mayonnaise | Pinienkernen | Rauke | Valgrana 12.50

Orientalische Langustinen | linguine | Koriander | Gurke | Limette | Fenchel | Ponzu-Schaum 11.50

Geräuchertem Rindfleischpastrami | Pastinaken Waffeln | Rosine | Walnüsse | fermentierter Weißkohl | Piccalilly-Mayonnaise 9.50

Gravad Lax | Koriander und Rote Beete Salat | Gurkencreme 11.50

Leinsamen Cracker mit Paprika Hummus | Mizuna | Spinat | Chili-Kresse | Kräuter dressing (v) 9.50

Spanische Garnelen | Tomate | Knoblauch | Basilikum | Bruschetta Tomate 12.50

Kabeljau-Carpaccio | Rote Chilischote vinaigrette | Meeressgemüse | Rote Beete-Chips 11.50

Suppen

Tom kha Meeresfrüchte | Fisch | rotes Curry | Kokosnuss | Koriander 9.00

Harira-Suppe | Linsen | Pfefferöl | Kichererbsen (v) 8.00

Salate (serviert mit Brot oder Pommes frites) klein | groß

Abby's Fischsalat
verschiedene Fische und Krebstiere 16.50 | 19.50

Caesarsalat
Römersalat | Speck | gegrilltes Hühnerfleisch | rote Zwiebeln | Valgrana 15.50 | 18.50

Tricolore Bio Nudelsalat | Ziegenkäse | Pilze | Rauke | Granatapfel | Rote Beete-Creme | Kürbiskerne (v) 14.00 | 16.00

Fischgerichte

Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Versorgung vom Meer, natürlich, verantwortlich (fragen Sie das Team für die Beratung)



Beilagen 3.50

- Pommes frites
- Saisongemüse
- Salat

Hauptgerichte

Vegan Caramella Nudeln | Birne mit BluRisella | Portulak | Gartenerbsen (v) 19.50

Beef Burger | süße Zwiebel | Speck | fermentierter Weißkohl | würziger Cheddar und Speck-Frischkäse 18.50

Knusprig geschmortes Kalbfleisch | langsam gekochtes Kalbfleisch | Rote Beete | Haselnusspuree | Sauerkraut rouleaux | Kalbsoße 25.00

Dschungel Curry Fisch | Pak choi | Frühlingszwiebel | gemischter Fisch | Udon Nudeln | Zitrone Blat 19.00

Tournedos Steak | Morille-Soße | gratinierter Sellerie | Chicorée in Ingwer und Kurkumba Sous-Vide gekocht 180 gr. 28.50 | 140 gr. 23.50

Langsam gekochte Iberico-Wange und gegrillter Rippen
Rotkohl | Petersilien-Mousseline | Fleisch-soße mit eingelegten Amsterdamer Zwiebeln 24.00

Entenbrust | Nudeln | Koriander | Sojasprossen | Limette | Pak choi | Schnee Erbsen | Granatapfel | Japanisches Dressing 26.00

Trüffelrisotto | Pilze | Parmesan Cracker | Rauke (v) 19.50

Côte de boeuf 450 gr. | Kohlsalat | zertrümmerte Süßkartoffel | Chipotte-Creme 28.50

Rote Beete Veggie Burger | Rote Beete | Kichererbsen | Avocado | Gurke | grüne Paprikacreme | eingelegte rote Zwiebel (v) 16.50