



# ROGEN & KAVIAR

## Aperitif

Crémant de Loire 0,1	8,5
Champagner Brut, Legras & Haas 0,1	14,9
Champagner Blanc de Blanc Brut, Legras & Haas 0,1	16,5
Champagner Blason Rosé, Përier Jouet 0,1	23
Aperol Spritz	10,5
„Rogn“ Gin & Tonic	15

## Special Kaviar Tasting

Drei Sorten Kaviar nach Wahl, mit Blinis und Crème fraîche	55
+ Aufpreis für Beluga Kaviar	+30

## Rogen 20g

Algenkaviar	9
Forelle	10
Felchen	12

Kaviar	10g	20g	50g
Black Selection	16	29	65
Siberian	18	32	75
Pure	18	32	75
D´ Aquitaine	18	32	75
Ossetra	22	40	92
Imperial	30	54	125
Mandarin Gold	30	54	125
Beluga	40	72	165

Alle Rogen & Kaviar werden mit Crème fraîche, Schnittlauch und zwei Beilagen nach Wahl serviert. (Blinis, Chips, Brioche, Pommes Frites).

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern

Lass das Salz weg  
nimm Kaviar



# KAVIARBAR

## Drei, Sechs oder Zwölf Nordsee Austern

Zitrone, Vinaigrette, Apfel Tabasco

16 / 31 / 54

## Lobster Roll

Brioche, Hummer, Frühlingslauch, Cocktailsauce

28

## Spanische Ölsardinen

mit Zitrone, Crème fraîche, Pommes Frites

16

## Krabbencocktail

Cocktailsauce, Büsumer Krabben, Meerrettich, Kräuter  
+ 10g Black Selection Kaviar 12

18

## Brot & Butter

Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter, Algenkaviar, Schnittlauchöl

9

## Tatar vom Rind

konfiertes Eigelb, Schnittlauch, Pommes Frites, Café de Paris  
+ 10g Pure Kaviar 15

24

## Geflämmtes Sashimi

Catch of the Day, Buttermilch, Schnittlauch, Zitronenöl  
+ 10g Mandarin Gold Kaviar 22

20

## Caesar Salad

Romana Salat, Parmesan, Croutons, Kräuteröl  
+ Argentinische Wildgarnele oder gegrilltes Flanksteak 12

15

## Tagliatelle mit Krabben

Büsumer Krabben, Bisque, Saiblingsrogen, Petersilie, Pfeffer

24

## Beilagen nach Wahl

Pommes Frites, Chips, Brioche, Sauerteigbrot, Salat

je 6

## Eiscreme

Vanilleeis, salziges Karamel, Olivenöl, Schokoladenkaviar

8

Lass das Salz weg  
nimm Kaviar