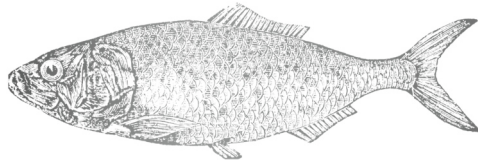


CEVICHE

[TSE-VIE-TCHE]

Ceviche [tse-vie-che] kommt ursprünglich aus Peru und besteht klassisch aus kleingeschnittenem, rohem, weißem Fisch wie Seezunge, der in Limettensaft garziert: die Säure ersetzt den Kochvorgang. Salz, rote Zwiebeln, Chili und Koriander dazu – buen provecho!



Classic

Kabeljau, Koriander, Rote Zwiebel _12,50
Cod, coriander, red onion

Bloody Mary

Thunfisch, Tomate, Sellerie, Tabasco, Pfeffer
Russian Standard Wodka _ 14,50
Tuna, tomato, celery, Tabasco, pepper, Russian standard Vodka

Coconut scallops

Jacobsmuscheln, Kokos, Ingwer, Rote Bete, Spinatsalat _ 16,90
Scallops, coconut, ginger, red beet, young spinach

Die milde Variante mit Verjus:

Arctic trout & grape

Eismeerforelle, Verjus, Trauben, Meerrettichespuma, Forellencaviar _14,50
Arctic trout, Verjus, grapes, horseradish Espuma, trout caviar

HAMBURG
●●●●●●●●●●
IM SÜDEN

CEVICHE • TAPAS • BAR