

CAVIAR HOUSE & PRUNIER

SEAFOOD BAR

Starters

Balik Fillet Tsar Nikolaj mit Prunier Caviar

auf dem Robbe & Berking „Appetizer Spoon“

22,50 €

mit einem Glas Champagner brut Caviar House Private Label

32,50 €

Rindertatar mit Prunier Caviar

Kleine Portion 50 g Rindertatar mit 10 g Prunier Caviar

25,00 €

Große Portion 100 g Rindertatar mit 20 g Prunier Caviar

50,00 €

jeweils mit Röstbrot, Kräutersalat

Bretonische Fischsuppe, Sauce Rouille

9,00 €

Entenleber Torchon „Foie Gras“ mit Feigenchutney

16,00 €

Salate

Hummersalat mit Mango und Prunier Caviar

Halber Hummer auf einem gemischten Salat mit Mango und einem Mango-Caviar-Dressing

48,00 €

Salat „Asia Style“

Blattsalate mit Avocado und Balik Fillet Sashimi, geröstetem Sesam – asiatisch mariniert

29,00 €

Salat Niçoise

der Klassiker mit Wachtelei, Thunfisch, grüne Bohnen, Oliven und Gurke

27,00 €

Lachs & Avocado Salat

Tranchen von der Balik Seite auf gemischtem Blattsalat und Avocado

29,00 €

Sardinen

1 Dose **Prunier Sardinen** in Olivenöl, auch als pikante Geschmacksrichtung verfügbar. Serviert mit warmen Röstbrot.

17,50 €

1 Dose kleine Sardinen (**Sardinillas**) in Olivenöl, auch als pikante Geschmacksrichtung verfügbar. Serviert mit warmen Röstbrot.

19,50 €

Hamburger „Local Heroes“

Büsumer Krabben

geröstetes Vollkornbrot, Marie-Rose-Sauce und kleiner Salat

32,00 €

Heringssalat Duo

Apfel, Gurke, Zwiebeln in Sahnesauce und mit Rote Bete, dazu Vollkornbrot

19,50 €

Hamburg Senfei

Wachteleier in Senfsauce, Balik Gravlax und Kartoffelstampf

29,00 €

Räucheraalfilet

mit Senfgurken und Senf-Dill-Sauce

28,00 €

Für zwei Personen

Königliche Meeresfrüchteplatte

Ganzer Hummer, Tranchen Balik Side Classic, Büsumer Krabben, Königskrabbenfleisch, Sea Tiger Garnelen, Irische Austern, 2 x 10 g Prunier #caviarshot, serviert mit Blinis, Brot und verschiedenen Saucen

180,00 €

Balik Spezialitäten

BALIK SALMON FILLETS

Tsar Nikolaj

Gurke, Wasabi-Mayonnaise

40,00 €

Balik N° 1

55,00 €

Balik Sashimi Style

Teriyaki Sauce

38,50 €

BALIK SALMON TRANCHEN VON DER GANZEN SEITE

Balik Classic Side

Crème Fraîche, Toast

35,00 €

Balik Gravlax Side

Balik-Senfsauce, Vollkornbrot

35,00 €

Oder entdecken Sie beide Geschmacksrichtungen als

Balik Duo

35,00 €

BALIK DISCOVERY

Die komplette Vielfalt

Fillet, Side, Gravlax, Sjomga, Tartar serviert mit Crème fraîche & Balik Senfsauce

49,00 €

TARTAR CLASSIC

Balik Tartar

mit Crème fraîche und Toast

31,00 €

Austern

Fines de Claire

Stück 3,90 €

das halbe Dutzend 22,50 €

Irische Felsenauster

Stück 4,30 €

das halbe Dutzend 23,00 €

Sylter Royal

Stück 4,50 €

das halbe Dutzend 26,00 €

Catch of the day

Fragen Sie nach besonderen Austernsorten, die wir saisonal führen.

Seafoodbar-Special

Die Genießer Etagère

10 g Prunier Caviar, Balik Fillet Tsar Nicolaj & Foie Gras von der Ente

69,00 €

Alster Etagere

Sylter Auster, Balik Sjomga Tradition & Canapees mit Räucheraal und Büsumer Krabben

32,00 €

Aus dem Meer

Shrimps Cocktail

Shrimps und Eismeergarnelen aus dem Atlantik mit Marie-Rose-Sauce

28,00 €

Thunfisch Tataki

mit Gurken-Wasabi-Salat

33,00 €

Halber Hummer

mit Marie-Rose-Sauce und Blattsalat

36,00 €

Ganzer Hummer

mit Marie-Rose-Sauce und Blattsalat

65,00 €

Tsarina

Großer, lauwarmer Blini belegt mit Tranchen von der ganzen Balik-Lachs-Seite und 10 g Prunier Caviar

42,00 €

Königskrabbenfleisch

Reines Beinfleisch der Königskrabbe aus dem Nordatlantik, mit Blattsalat und Marie-Rose-Sauce

55,00 €

Meeresfrüchteplatte

Tranchen vom Balik Lachs & Balik Gavlax, Balik Tartar, Eismeergarnelen, Shrimps, Heringshappen, Fines de Claire Auster dazu reichen wir Marie-Rose-Sauce

38,00 €

Poke Bowls

Balik Sashimi Bowl

Sushireis, Balik Sashimi, Edamame Bohnen, Nori-Blätter, Chiasamen, Goji-Beeren, Gurke, wahlweise Wasabi-Mayonnaise oder Mango-Creme

32,00 €

Tuna Bowl

Sushireis, Thunfisch, Avocado, Edamame Bohnen, Sesam, Gurke, Karotte, Frühlingslauch, wahlweise Wasabi-Mayonnaise oder Mangocreme

29,00 €

Vegetarische Bowl

Sushireis, Mango, Avocado, Gojibeeren, Gurke, Karotte, Edamame Bohnen, Nori-Blätter, Chiasamen

18,00 €

Beilagen

Gurken-Wasabi-Salat

4,00 €

Kleiner Blattsalat

4,00 €

Kartoffelstampf

4,00 €

Blinis mit Crème fraîche, 4 Stück

3,00 €

Prunier #caviarshots

zum Apero, zu jedem Gericht oder einfach so

10 g 15,00 € • 20 g 30,00 €



Dessert

Fondant au Chocolat

mit Kings Liebeleli

9,00 €

Himbeer Sorbet

mit Caviar House Privat Label

Rosé Brut

17,00 €



CAVIAR HOUSE & PRUNIER

SEAFOOD BAR

Champagner

Caviar House Private Label Brut
Glas 0,125 l Fl. 0,375 l Fl. 0,75 l
16,00 € 48,00 € 96,00 €

Caviar House Private Label Rosé Brut
Glas 0,125 l Fl. 0,375 l Fl. 0,75 l
18,00 € 54,00 € 108,00 €

Louis Roederer Collection
Fl. 0,75 l
105,00 €

Louis Roederer Rosé 2015
Fl. 0,75 l
145,00 €

Weißwein

Just Riesling
Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz
Glas 0,125 l Fl. 0,75 l
7,50 € 45,00 €

Weißer Burgunder
Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz
Glas 0,125 l Fl. 0,75 l
8,50 € 51,00 €

Grauer Burgunder
Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz
Glas 0,125 l Fl. 0,75 l
8,50 € 51,00 €

Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz
Glas 0,125 l Fl. 0,75 l
12,50 € 75,00 €

Chablis
Maison Olivier Tricon
Bourgogne, Frankreich
Glas 0,125 l Fl. 0,75 l
13,00 € 78,00 €

Sancerre Blanc AC
Domaine Gérard Millet, Loire
Glas 0,125 l Fl. 0,75 l
8,50 € 51,00 €

Rot-/Rosé-/Süßwein

Pinot Noir Rosé
Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz
Glas 0,125 l Fl. 0,75 l
8,50 € 51,00 €

Château Bastor Sauternes
Lamontagne
Glas 0,05 l Fl. 0,5 l
7,50 € 65,00 €

Gérard Bertrand Réserve Spéciale Syrah dry
Pays d'Oc, France
Glas 0,125 l Fl. 0,75 l
6,50 € 25,00 €

Yllera 12 Meses en Barrica
Castilla y Leon, Espana
Fl. 0,375 l
12,00 €

Vodka

DER DEUTSCHE
WODKA



Sash & Fritz
Glas 0,02 l Fl. 0,045 l Fl. 0,1 l
3,50 € 7,00 € 16,50 €

Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola zuckerfrei
Fl. 0,33 l
4,50 €

Fritz Bio Apfelsaftschorle
Fl. 0,33 l
4,50 €

Kindworth Orangensaft
Fl. 0,2 l
3,00 €

Tafelwasser sprudel / still*
Fl. 0,425 l Fl. 0,75 l
4,90 € 8,50 €

Für jede verkaufte Karaffe Wasser spendet Caviar House & Prunier 0,50 € an Wasserprojekte der Neven Subotic Stiftung.



Flaschenbier

Becks Pils
Fl. 0,33 l
5,00 €

Becks Alkoholfrei
Fl. 0,33 l
5,00 €

Balik Beer 11%
Fl. 0,33 l
17,00 €

Kaffee

Espresso einfach / doppelt
3,00 € / 5,50 €

Espresso Macchiato einfach / doppelt
3,00 € / 5,50 €

Kaffee
3,50 €

Cappuccino
3,90 €

Prunier Caviar

aus der eigenen Manufaktur

Prunier Oscière

Dieser Kaviar mit seinem dunklen Teint hat einen unnachahmlichen Geschmack von gerösteten Wal- und Haselnüssen, und besticht durch seinen einzigartigen, langen aromatischen Abgang.
30 g 75,00 € • 50 g 125,00 € • 125 g 312,50 €



Prunier Oscière Supérieur

Dieser Kaviar stammt von einem reiferen Oscière Stör und besticht durch sein bernsteinfarbiges Korn, fester Textur und seine feinen, komplexen Aromen. Ein exklusiver Genuss.
30 g 135,00 € • 50 g 252,00 € • 125 g 562,50 €



Prunier #caviarshots

zum Aperio, zu jedem Gericht oder einfach so
10 g 15,00 € • 20 g 30,00 €



Prunier Tradition

Dieser Kaviar hat sehr klare, großzügige Aromen von Walnüssen und Mandeln und besticht durch einen schönen langen Abgang.
30 g 67,50 € • 50 g 112,50 € • 125 g 281,25 €



Prunier St. James

Dieser historisch seit 1932 mit derselben exklusiven Technik hergestellte sehr große, rassige und jodhaltige Kaviar ist vollmundig und hat einen sehr langen Abgang.
30 g 97,50 € • 50 g 162,50 € • 125 g 406,25 €



Prunier Malossov

Dieser spezifische Kaviar, auch unter der Bezeichnung „pur sel“ bekannt, ist großkörnig und tiefschwarz. Er besticht durch seine kräftigen, vielfältigen Aromen und seinen unendlich langen Abgang. Dunkel, kraftvoll, reich an Charakter und konzentriertem, jodiertem Aroma, hinterlässt er einen lang anhaltenden Geschmack im Gaumen.
30 g 97,50 € • 50 g 162,50 € • 125 g 406,25 €



Caviar House

Selection

Caviar House Selection Beluga

Der Kaviar Beluga, der ausschließlich vom Stör Huso Huso stammt, ist sehr grobkörnig und von perlgrauer Farbe, hat eine wunderbare Konsistenz und einen einmaligen Geschmack, eine großartige jodhaltige Struktur und einen unvergleichlich langen Abgang.
Ein ultimativer und konkurrenzloser Kaviar.
30 g 195,00 € • 50 g 325,00 € • 125 g 812,50 €



Zu allen Kaviarsorten ab 30 g reichen wir Ihnen als Beilage Blinis, Toast, Crème fraîche, Eigelb und Eiweiß ohne weitere Berechnung.

* Für jede verkaufte Karaffe Wasser spendet Caviar House & Prunier 0,50 € an Wasserprojekte der Neven Subotic Stiftung.



Caviar House & Prunier City GmbH
Headoffice / Mailorder
Redcarstr. 2a • 53842 Troisdorf
www.caviarhouse-prunier.de
info@caviarhouse-prunier.de
Tel. +49 800 22 25 855

Caviar House & Prunier
Seafood Bar im Alsterhaus
Jungfernstieg 16 • 20354 Hamburg
alsterhaus@caviarhouse-prunier.de
Tel. +49 40 32509399