



MENÜ

RAW

3, 6 oder 9 gemischte Austern (Fines de Claire no3 und Gillardeau)	18/32/44
1 oder 2 Langostinos mit Gurkenrelish	20/38
Saibling mit Mandeln und Kaffirlimette	24
Blaue Garnelen mit Meerrettich und Olivenöl	20
Gelbschwanzmakrele mit Wafu und Blutorange	25
Jakobsmuschel mit Kimchi und Jalapeño	16
30gr. Imperial Kaviar	60
opt. Sauerteig Brot & Estragonbutter mit Salzzitrone	9

SAVORY

Sprossen Lahmacun	18
Squidtacos/Auberginentacos	15/12
Geschmorte Zwiebeln mit Käse und Eigelb	16
Miesmuschel mit steirischem Wurstsalat	25
Zander mit Zucchini, Miso und Krustentiersauce	34
Forelle mit Schwertmuscheln und Lauch	30
Skrei mit Wirsing und Schwertmuschel	36

GUILTY PLEASURE

French Toast	12
Fishy As Fuck Popsicle	10
opt. 30 gr. Imperial Kaviar	60

Wir bedanken uns bei unseren Bauern, Produzenten, Züchtern und Fischern, die in ihren Betrieben mit ihrer nachhaltigen und ressourcenschonenden - teils biodynamisch zertifizierten - Arbeit diese tolle Produktqualität ermöglichen, die wir Ihnen stolz auf die Teller legen: Ökodorf Brodowin, Auster Region, Markthalle 9, der Gärtnerei Schnelles Grünzeug, dem Biogemüsehof Marko Seibold, Hansegarnelen aus Hamburg, Plattform2020, Wagyu Zucht Nordfriesland, Fisch-Manufaktur der Müritzfischer, der Fischerei „Frisch Gefischt“, Adlermühle Balingen, Odefey & Töchter, Wachstumszeit in Molfensee...

Und bei all den Winzern, die ihre Weingärten ebenfalls biodynamisch, nachhaltig, ressourcenschonend und enkeltauglich bearbeiten. Danke für ihre Liebe, Geduld und das Vertrauen, dass sie den Trauben angedeihen lassen und ihrem verantwortungsbewussten Umgang mit Umwelt und Natur.

inswasser.berlin