



MENU

RAW

3, 6 or 9 mixed oysters (Fines de Claire no3 and Gillardeau)	18/32/44
1 oder 2 Langostinos with cucumber relish	20/38
Char with almond and kaffir lime leaves	24
Blue prawn with horseradish and olive oil	20
Yellowtail mackerel with wafu and blood orange	25
Scallop with kimchi and jalapeño	16
30gr. Imperial Caviar	60
opt. sourdough bread & Butter with salted lemon and tarragon	9

SAVORY

Sprat Lahmacun	18
Squid Tacos/Eggplant Tacos	15/12
Braised onion with cheese and egg yolk	16
Mussels with Styrian sausage salad	25
Pike Perch with zucchini, miso and shellfish sauce	34
Trout with razor clam and leek	30
Skrei with savoy cabbage and razor clam	36

GUILTY PLEASURE

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