

# SPEISEN

## Appetizer.

1/4 Sauerteigbrot (v) <i>mit Quarkbutter, Kräuteröl &amp; Algenkaviar</i>	8
Menage à trois <i>Wilde Wattauster mit drei verschiedenen Toppings</i>	21
Sprotten auf Röstbrot <i>mit Sauerrahm &amp; fermentiertem Chutney</i>	11
30g Kaviar XO Selektion <i>mit Doughnut, Sauerrahm &amp; Schnittlauch</i>	49
Gegrillte Garnele <i>mit Mandarine, Chicoree &amp; Pecorino</i>	22
Crudo of the night <i>Catch of the day mit Fenchel &amp; Fermente-Vinaigrette</i>	19
Eat more greens (v) <i>Grüner Salat, Gurke, grüner Rettich, Portulak, Pistazie &amp; Stracciata</i>	14

## Our culinary goal.

Willkommen in der XO Seafoodbar. Wie der Name schon sagt, servieren wir größtenteils Fisch und Meeresfrüchte.

Aber nicht nur die Filets, sondern auch Bäuche, Bäckchen und ganze Fische. Wir mögen auch die Rübe genau so gern wie Muscheln, Algen so gern wie Krabben. Unsere Zusammenarbeit mit kleinen Lieferanten, besonderen Manufakturen und Betrieben aus der Region bildet den Grundstein für unsere Küche und garantiert unseren hohen Anspruch an Qualität.

## Sweets.

Weißes Schokoladenmousse (v) <i>mit Mandarinsorbet &amp; Schokoladencrumble</i>	9
OG Apple Tarte (v) <i>mit Fior di Latte Eiscreme</i>	12
Espresso / Macchiato <i>Guatemala, Jan-Cort Hoban</i>	3

## Special.

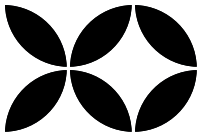
Couldn't care less  
formally known as „chef choice“  
69

## Mains.

Nordisches Okonomyaki (v) <i>mit Räucherforelle &amp; Spitzkohl</i>	19
Erdäpfel und Joghurt (v) <i>mit Pinienkerne, Dill, Kohl &amp; Forellenkaviar</i>	21
Schwertmuscheln vom Grill <i>mit Austernpilzen &amp; Chimichurri</i>	29
Pasta Krabbe à la Chitarra (v) <i>mit Krabbenbisque und Forellenkaviar</i>	26
St.Pauli Fischsuppe <i>mit Sauce Rouille und Sauerteigbrot</i>	32
Catch of the Day <i>mit Topinambur, Rüben und Sake Beurre blanc</i>	31
Fragt unser Serviceteam gerne nach Speisen aus der Testküche bzw. der Tageskarte.	

Wir bedanken uns bei unseren Lieferantinnen & Lieferanten von Gut Haidehof, Frisch Gefischt, Hummer Pedersen, Auster Region, Mr. Hoban, Olaf Schnelle, Mimi Ferments, Altonaer Kaviar Import, Vinaturel, Weinladen St.Pauli, Freiheit Vinothek, Vin Sur Vin, Viniculture, Hafenstadt, Wein am Limit, Gärtnerei Grünkorb, Wilkenschoff, Baegeri, Molkerei Hasenfleet und weitere...

(v) = vegetarisch oder vegetarisch möglich



# FOOD

## Appetizer.

1/4 Sourdoughbread (v) <i>with whipped butter, herb oil &amp; seaweed caviar</i>	8
Menage à trois <i>Wild oysters with three different toppings</i>	21
Sprats on toast <i>with sour cream &amp; fermented chutney</i>	11
30g caviar XO selection <i>with sourdoughnut, sour cream &amp; chives</i>	49
Grilled Prawns <i>with clementine, bitter salad &amp; pecorino</i>	22
Crudo of the night <i>Catch of the day with fennel &amp; fermented vinaigrette</i>	19
Eat more greens (v) <i>Green salad with cucumber, green radish, portulak, pistachio &amp; stracciatella</i>	14

## Our culinary goal.

Welcome to the XO Seafoodbar. As the name suggests, we serve mostly fish and seafood.

Not only the fillets, but also bellies, cheeks and whole fish. We also like the beet as much as mussels, seaweed as much as crabs. Our cooperation with small suppliers, special manufactures and farms from the region is the cornerstone of our cuisine and guarantees the high, holistic and sustainable quality standards.

## Sweets.

Mousse de chocolat blanc (v) <i>clementine sorbet &amp; roasted, dark chocolate</i>	9
OG Apple Tarte (v) <i>with mascarpone icecream</i>	12
Espresso / Macchiato <i>Guatemala, Jan-Cort Hoban</i>	3

## Special.

Couldn't care less  
*formally known as „chef choice“*  
69

## Mains.

Nordic Okonomyaki (v) <i>with smoked char &amp; pointed cabbage</i>	19
Spuds and yogurt (v) <i>with pine seeds, dill, kale &amp; char caviar</i>	21
Razorclams from the grill <i>with oyster mushrooms &amp; chimichurri</i>	29
Pasta Krabbe à la Chitarra (v) <i>with bisque vom small crabs</i>	26
St.Pauli Fishsoup <i>with sauce rouille and sourdoughbread</i>	32
Catch of the Day <i>sunchoke, beets, and sake beurre blanc</i>	31

Ask our service team with pleasure for dishes from the test kitchen or the menu of the day.

We would like to thank our suppliers from Gut Haidehof, Frisch Gefischt, Hummer Pedersen, Auster Region, Mr. Hoban, Olaf Schnelle, Mimi Ferments, Altonaer Kaviar Import, Vinaturel, Weinladen St.Pauli, Freiheit Vinothek, Vin Sur Vin, Viniculture, Hafenstadt, Wein am Limit, Wilkenschhoff, Baegeri, Molkerei Hasenfleet and more...

(v) = vegetarian or possible vegetarian