

JÓMO

BRUNCH & LUNCH

Sa, So 10–17 Uhr
Feiertage 11–17 Uhr

*Brot von der SOFI Bakery
Brioche von der Albatros Bakery*

Brot und Butter	6
Brot & Tarama von geräuchertem Kabeljaurogen	10,5
Austern "No.3", Speciale La Geay	3p 15 / 6p 30
Grüner Mix Salat, Tahini, Avocado.....	12
<i>Weiches Ei ... 2,5 Thunfisch Bauch ... 6 Burrata ... 6 Garnelen 4 Stk ... 6</i>	
Toast mit Rührei, Mortadella und Tonnato Sauce	15,5
Croque Monsieur, Rindertatar, Gruyère, Kimchi Aioli, Trüffelöl	18
Omelette, wahlweise mit Unagi Aal oder Garnelen, Stracciatella, Trüffel..	18
Poké mit Thunfisch, japanischer Reis, Avocado, pochiertes Ei	17,5
Kartoffel-Waffel, Bio Enten-Würstchen, Bacon, Spiegelei, Jus, Dukkah	16,5
Okonomiyaki aus Spitzkohl Unagi Aal Gouda, Kimchi Aioli, weiches Ei, Katsuobushi	17,5
Mais Puffer mit Tomaten Salat	16
<i>Hühnchen & Spiegelei Garnelen & weiches Ei Avocado & weiches Ei</i>	
Poké mit Teriyaki Huhn, japanischer Reis, Gurken Pickles, Chili, Erdnuss	16
Hausgeräucherter Lachs, gebackene Kartoffeln, Sahne, pochiertes Ei, Hechtkaviar.....	18
Udon Nudeln, Cacio Pepe, französischer Schinken	16
Quark Krokette, Dulce de Leche Mousse, Beeren Sauce, Pistazie	14
Baskischer Käsekuchen	9

BRUNCH-GETRÄNKE

10 - 17 Uhr

ODE Spritz	9
<i>ODE bright lemon, Cava, Soda</i>	
Mimosa 43	11
<i>Cava, Orangensaft, Licor 43</i>	
Garibaldi	9
<i>Campari, Orange juice</i>	

*Alle Preise in Euro inklusive MwSt. Bei Allergien und Unverträglichkeiten
informieren Sie bitte unser Team vor der Bestellung.*

DINNER

18–23 Uhr

(Sa–So ab 17:00 Uhr)

Brot by SOFI bakery

BROT

Brot & Butter	6
Brot & Tarama von geräuchertem Kabeljaurogen	10,5

RAW

Austern "No.3", Speciale La Geay	3 St 15 / 6 St 30
Sizilianischer Fisch Crudo <i>Thunfisch, Lachs, Hamachi</i>	19,5
Fisch Crudo vom Wolfsbarsch, Sanddorn Dressing	22
Rindertartar, Bonito-Mayo, Fenchel-Pickles	20

DISHES

Rote Bete, Ziegenkäse-Mousse, getrocknete Ente	14
Chicorée, Sesamdressing, Grapefruit, Pekannuss, Comté	15
Wilder Brokkoli mit Bagna Cauda Sauce und Bottarga vom Dorschrogen	15
Knusprige Krokette mit marmoriertem Rindfleisch, Pecorino und Trüffel	16
Schweinebäckchen, scharfer Honig, Aioli	18
Kohl vom Grill, Tsatsiki, XO Sauce <i>vegan</i>	22

MAIN DISHES

Agnolotti mit Erdapfel Mousse, Comté-Sauce und Morcheln	24
Süßkartoffel, Miso Aubergine, Sesam <i>vegan</i>	24
Pasta mit Trüffel	25
Wolfsbarsch, Gemüse, geräucherte Tomatensauce	28
Jakobsmuscheln, Kohl, Pilze	26
Oktopus, gebackene Tomate, Tahini	28
Dry aged beef rib, Kartoffel-Salbei Püree, Spinat	29
Steak Frites, grüne Pfeffersauce	32

TO SHARE / SPECIALS

Steinbutt, Vongole, Beurre Blanc	35
Rib-Eye am Knochen	100 g 18
<i>von der alten Kuh (Txogitxu oder Oedslach)</i> <i>knusprige Pommes & Béarnaise-Stil-Sauce</i> <i>Dry-aged Premium-Rindfleisch aus Spanien mit intensivem, tiefem Geschmack.</i> <i>Stark marmoriert und sehr saftig. Perfekt zum Teilen— in der Regel 600 - 900 g —</i> <i>verschiedene Größen verfügbar, wir helfen gerne bei der Auswahl.</i> <i>Serviert vorgeschnitten mit Pommes und Béarnaise.</i>	

DESSERTS

Baskischer Käsekuchen	9
Weißer Schokolade Fondant	12
Brownie, Kondensmilch, Aprikose, Vanilleeis, Pistazie	11