

MARITIME ZEITKAPSELN – FISCH AUS DER DOSE

eine kuratierte Auswahl der besten Fischkonserven Europas

MARITIME TIME CAPSULES – FISH IN A TIN

a curated selection of Europe's finest canned fish

SARDINEN – DER KLASSIKER € 12,50

Sardinen N°30 – La Brújula

mit Jordan Kalamata Oliven & Baguette

Sardines No. 30 – La Brújula, with Jordan Kalamata olives & baguette

THUNFISCH-EDELPARTIE € 14,50

Thunfisch-Bauchfleisch N°60 – La Brújula

mit roten Zwiebeln & Baguette

Tuna belly No. 60 – La Brújula, with red Onions & baguette

„XOUBAS“ – SARDINEN € 14,50

Frittierte Sardinen

in Tomaten-Paprika-Zwiebel-Marmelade N°35 – La Brújula

gestürzt auf Teller mit Schnittlauch & Baguette

Fried sardines in tomato-pepper-onion marmalade No. 35 – La Brújula

Served flipped onto a plate with chives & baguette

LACHS € 14,50

Geräuchertes Lachssteak – JOSÉ Gourmet

mit Graubrot, Schnittlauch & Butter

Smoked salmon steak – JOSÉ Gourmet, with brown bread, chives & butter

WARMER SARDINEN IN BRETONISCHER BUTTER € 16,50

Vom Butterpapst „Jean-Yves Bordier“

Sardinen – La Quiberonnaise

Lauwarm, dazu Zitronenviertel & geröstetes Graubrot

WARM SARDINES IN BRETON BUTTER from the "butter pope" Jean-Yves Bordier

Sardines – La Quiberonnaise, lukewarm served with lemon wedges & toasted brown bread

MIESMUSCHELN € 14,50

Pikante Miesmuscheln N°131 – La Brújula

mit gesalzenen Kartoffelchips von Bonilla a la Vista & Jordan Kalamata Oliven

Spicy mussels No. 131 – La Brújula,

with salted potato chips (Bonilla a la Vista) & Jordan Kalamata olives

KLEINE MAKRELEN € 13,50

Geräucherte kleine Makrelen – JOSÉ Gourmet

Butterstulle mit Schnittlauch

Smoked small mackerel – JOSÉ Gourmet, buttered bread with chives