

PEARLOSSOL Kaviar-Bar

BREAKFAST

Mo-Fr 11 bis 13 Uhr

„Kaffee & Kaviar“

Brioche feuilletée, Sauerrahmbutter,
10g Black Selection Kaviar, eine Tasse
Kaffee Crema

19,50 €

„Kaviar Ei Benedikt“

getoastete Brioche mit AKI Räucherlachs,
pochiertes Weide-Ei, Sauce Hollandaise,
10g Black Selection Kaviar

26,00 €

mit einem Glas Champagner

35,00 €

EASY SNACKING

Täglich 12 bis 20 Uhr

„Altonaer Fischbrötchen“

Räucherlachs, Salatherzen, Avocado &
Saiblingskaviar

12,50 €

„Fritten AKI-Style“

hausgemachte Pommes frites mit Limo-
nenmajo & Heide-Forellenkaviar

9,50 €

„Fish´Eggs & Chips“

AKI-Kartoffelchips (40g) mit Sylter- Meer-
salz, Heide-Forellenkaviar & baltischer
Bio-Schmand

9,50 €

„Flammkuchen“

mit Sauerrahm, jungem Lauch, Räucher-
lachs & Wildlachskaviar

18,50 €

mit 20g Black Selection Kaviar

42,00 €

„AusterRegion“

handgepflückte Wildaustern aus der
Nordsee mit Amalfi-Zitrone & Schalotten-
Vinaigrette

pro Stück 7,50 €

mit aufgeschlagener Crème fraîche
& 5g Black Selection Kaviar

pro Stück 15,50 €

„Macaron“

gefüllt mit Valrhona Ivoire, Vodka & Sibe-
rian Kaviar

pro Stück 8,00 €

THE CLASSICS

AKI Kaviar Tasting mit klassischen Begleitern

Trend-Kaviar

Saibling	25g/	7,50 €
Heide-Forelle	25g/	7,50 €
Wildlachs	25g/	7,50 €
Hecht	25g/	7,50 €
Löjrom	20g/12,00 €	

Stör-Kaviar

Black Selection
10g/16,00€ 20g/32,00€ 50g/80,00€

Siberian

10g/18,00€ 20g/36,00€ 50g/90,00€

d'Aquitaine

10g/18,00€ 20g/36,00€ 50g/90,00€

Ossetra

10g/19,00€ 20g/38,00€ 50g/95,00€

Imperial

10g/25,00€ 20g/50,00€ 50g/125,00€

Mandarin Imperial Gold

10g/25,00€ 20g/50,00€ 50g/125,00€

Beluga

10g/40,00€ 20g/80,00€ 50g/200,00€

125g & 250g Dosen erhalten Sie gerne auf
Nachfrage.

Dazu empfehlen wir:

„Brot & Butter“

ofenwarme Brioche feuilletée, geröstetes
Weißbrot & Sauerrahmbutter

7,50 €

„Brot, Butter & Pils“

geröstetes Weißbrot, Sauerrahmbutter &
Hamburg Ratsherrn Pils (0,33L)

9,50 €

„Brioche, Butter & Champagner“

ofenwarme Brioche feuilletée, Sauerrahm-
butter & 0,1L Champagner Legras & Haas
Brut

18,00 €

„Klassisch“

Weide-Ei, aufgeschlagene Crème fraîche,
Schnittlauch & hausgemachte Blini

10,50 €

LUNCH

Mo-Fr 12 bis 15 Uhr

Kartoffelsuppe

mit Räucherlachs, Schnittlauch & Lachs-
kaviar

12,50 €

Ofenkartoffel „Hasselback“

mit Sauerrahm, Saiblingskaviar & klei-
nem Caesar Salad

18,50 €

mit 20g Black Selection Kaviar

42,00 €

Wodka Bandnudeln „Sash & Fritz“

mit Heide-Forellenkaviar & Pecorino

19,50 €

mit 20g Black Selection Kaviar

43,00 €

FINE SNACKING

Mo-Fr ab 15 Uhr

Sa ab 12 Uhr

„Tostada“

mit hausgebeiztem schottischem Lachs,
Limonencreme, Piment d'espelette
mit 25g Saiblingskaviar

23,50 €

mit 20g Ossetra Kaviar

49,00 €

„Tatar“

handgeschnittenes Rinderfilet mit
Schnittlauch, Crème fraîche &
knuspriger Kartoffel

18,00 €

mit 20g Kaviar d'Aquitaine

54,00 €

„Andengold“

warmer Schaum von Bayard-Kartoffeln,
Wagyufett & confierter doux des Cévennes
mit 25g Heide-Forellenkaviar

23,00 €

mit 20g Siberian Kaviar

49,00 €

#LassDasSalzWegNimmKaviar @Pearlossolberlin

Für Informationen hinsichtlich Allergenen & Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.



PEARLOSSOL Kaviar-Bar

GETRÄNKE

Tafelwasser

Sprudel o. Still 0,25L/ 2,50€ 0,7L/ 5,50€

Softs

Coca Cola o. Coca Cola Light 0,2L/ 3,00€

Tonic Water 0,2L/ 4,00€

Saftschorle 0,3L/ 4,00€

Orangensaft frisch gepresst 0,25L/ 5,00€

Kaffee

Espresso 3,00€

Espresso doppelt 4,00€

Café Crema 3,50€

Champagner

Legras & Haas, Chouilly

Brut Intuition 0,1L/ 12,50€ 0,75L/ 82€

Brut Blanc de Blancs Grand Cru 0,1L/ 14,50€ 0,75L/ 97€

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru 0,1L/ 15,50€ 0,75L/ 105€

Brut Tradition Rosé 0,1L/ 13,50€ 0,75L/ 88€

Blanc de Blancs Millésime Grand Cru 2012 0,75L/ 135€

Cuvée Exigence No.10 0,75L/ 140€

Krug, Reims

Grande Cuvée Brut 0,75L/ 260€

Perrier-Jouët, Épernay

Grand Brut 0,1L/ 16,00€ 0,75L/ 105€

Blanc de Blancs 0,75L/ 130€

Belle Époque Vintage 2013 0,75L/ 210€

Belle Époque Blanc de Blancs 2006 0,75L/ 540€

Belle Époque Rosé 2010 0,75L/ 510€

Dom Pérignon, Épernay

Vintage 2012 0,75L/ 300€

Weißwein

2020 Riesling Markus Schneider, Pfalz 0,1L/ 5,50€ 0,75L/ 36€

2020 L'Éclat Domaine de Joy, Gascogne 0,1L/ 4,50€ 0,75L/ 27€

2020 Muscadet Sèvre et Maine sur lie Marc Brédif, Loire 0,1L/ 5,00€ 0,75L/ 32€

2020 Chardonnay Johanniskreuz Markus Schneider, Pfalz 0,75L/ 40€

2013 Puligny-Montrachet Rénard, Burgund 0,75L/ 120€

2017 Meursault Louis Jadot, Burgund 0,75L/ 140€

2017 Baron de L de Ladoucette, Pouilly-Fumé, Loire 0,75L/ 180€

2019 Cuvée Prestige Rosé Domaine Saint Ser, Provence 0,75L/ 28€

