



NOTICE!

DER OFF CLUB

TACH AUCH UND WILLKOMMEN IM OFF CLUB.

Wir sind ein Ort der Begegnung, frei nach dem Motto:
„Alles kann, nichts muss.“

Ihr entscheidet wo die Reise hingeht. Alles in einem ungezwungenen Rahmen, der Genuss und die handwerkliche Perfektion stehen bei uns im Vordergrund.

Heimische Produkte in Verbindung mit internationaler Kneipenkultur und mediterraner Lebensfreude.

Wir wollen begeistern ohne Vorbehalt.



Everywhere

DAS GROSSE FRESEN

OLIVEN Matthias Loß ist immer auf der Suche nach authentischen und traditionsreichen Oliven und Olivenölen Italiens. Seine Leidenschaft bringt immer wieder spannende Produkte zu uns.	7
KATENSCHINKEN VON HANS WAGNER Der Rauch ist seit 1905 ohne Unterbrechung in Eimsbüttel am Brennen.	9
EI MIT BRAUNER BUTTER Ein perfekt gekochtes Ei. Mit brauner Butter, Salz und Schnittlauch am Tisch gedrückt. Macht glücklich und süchtig (Katerfrühstück nur 12 Stunden zu früh).	9
DOSENFISCH und krosses Brot Selektierte Jahrgangssardinen in bestem Öl mit frisch gegrilltem Brot.	20
STRACCIATA Das Innere der Burrata (eine Käsespezialität aus Kuhmilch) oder auch ein Säckchen voller Glück. Wir marinieren den Stracciatà mit ligurischem Olivenöl und Salz.	13
TOMATEN AUS REITBROOK gereifte Mango mit Limette und Sherryessig.	15
FORELLE AUS NORWEGEN MIT EINGELEGTER BETE Wir marinieren den Fisch kurz in Sojasauce und flämmen das Filet sofort. So karamellisiert der Zucker in der Sojasauce und der Fisch gelingt auf den Punkt.	17,5
PILZ, SÜSSDOLDE & OLIVE In Essig mariniertes Kräuterseitling mit Süßdoldenwurzel und Kalamata Oliven.	14
TATAR VOM RIND MIT PFEFFERMAYONNAISE Der Klassiker im Knochen serviert.	18
DNA Sauerkraut und Sauerteigbrot mit Forellenkaviar und Dill Eine kulinarische DNA der deutschen Küche, die aus mehr besteht als Schweinebraten oder Wurst.	15
„CHOP THE FAT GREEK“ Römersalat, Bohnen, Oliven, Feta, Tomate und Gurke	10,5



54

EURO PERSON

TISCH VOLL

Eine Auswahl unserer
Lieblinge in 3 Gängen.
Zum Teilen. Zum Probieren.
Zum Donnerwetter.

TASTE

38 EURO/PERSON

Probiert uns aus.



MADAME X MENU

Das MADAME X Menü.
Der absolute Klassiker.
Ein Muss.

7 GÄNGE FÜR 77 EURO.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. 19% MwSt.

DAS GROSSE FRESSEN

BACHFORELLE	Aus dem Jospir mit in Butter gerösteten Mandeln und Salzzitrone.	24
ARBORIO RISOTTO	gehobelte Champignons und Olivenöl	18
DIRECTOR'S CUT	300g vom Rinderrücken selektiert und ohne Knochen. Ob Hochrippe, Entrecôte oder Roastbeef, ein Rinderrücken ist von vorn bis hinten gleich wertvoll. Fritten gibt's dazu.	35
MONKEY'S FIRST CHOICE BURGER	100% Beef, Brioche, Cheddar, Tomate, Fritten	13,5
RIESENGARNELEN 1KG	Chili, grobes Salz und Olivenöl In einer sehr heißen Pfanne scharf angebraten. Auf den Punkt.	49
HÜHNERKEULE	Frittiert, japanisch mariniert und mit Teriyaki glasiert. Unverschämt gut. KFC in geil.	19
SECRETO	aus dem Jospir, saurer Salat und Olivenöl	28
SCHWEINEBAUCH	auf Salz gegart mit Kaffee, Kirsche und Kakao	21
CALMAR PAPRIKA PIMENTO DE LA VERA	Aus dem Jospir mit geschmorter Paprika und geräucherter Vinaigrette,	24



SUESS

ZITRONE, HIMBEERE UND RIESLING FÜR 2	Eine aus Schokolade gezogene Zitrone mit Zitronentarte und marinierten Himbeeren. Ein mit Riesling aromatisiertes Himbeersorbet. Ein Dessert ohne Worte.	28
HIMBEERE, LITSCHI UND ROSE	Ein Klassiker aus Paris im OFF CLUB	12
MACARONS - 3 STÜCK	gehen immer	9
SORBET	3 Bollen, fragen Sie unseren Service.	9
ZITRONENTARTE	mit geflammten Eis. Der absolute Klassiker der Pâtisserie.	10