

Herzlich Willkommen im All Blue

Welcome to All Blue

Der **All Blue** (jap. オールブルー, Ōruburū) ist ein fiktives legendäres Meer.
Es wird gesagt, dass der All Blue ein Ort ist, an dem **sämtliche Fischarten** aus allen Ozeanen **zusammenkommen**.
Dieser mystische Ort erweckt die Träume von Köchen, die von der Möglichkeit fasziniert sind, die **besten Zutaten aus der ganzen Welt zu vereinen.**
Lassen Sie sich von der **Magie** des All Blue verzaubern und erleben Sie, wie die **Aromen** aus verschiedenen Teilen der Welt **harmonisch miteinander verschmelzen.**

All Blue (Japanese: オールブルー, Ōruburū) is a fictional legendary sea.
It is said that All Blue is a place where **all types of fish** from every ocean **come together**.
This mystical place ignites the dreams of chefs who are fascinated by the possibility of bringing the **finest ingredients from around the world together.**
Let yourself be enchanted by the **magic** of All Blue and experience how the **flavors** from different parts of the world **blend together harmoniously.**

Fisch- & Meeresfrüchtetheke

fish & seafood bar

Ein Blick in unsere Fisch- und Meeresfrüchtetheke lohnt sich.
Wählen Sie aus unserem wechselnden Angebot an frischem Fisch und Meeresfrüchten.
Gerne bereiten wir Ihre Auswahl individuell nach Ihren Wünschen zu.
Unser Servicepersonal steht Ihnen jederzeit beratend zur Seite.

A visit to our fish and seafood bar is well worth it.
Choose from our regularly changing selection of fresh fish and seafood.
We are happy to prepare your choice individually according to your wishes.
Our service staff is always available to assist and advise you.





Omakase Menu

Eine einzigartige Reise in das kulinarische All Blue - mit all den Facetten und Aromen, die unsere Welt zu bieten hat.

Unser 7-Gänge-Menü ist ein Erlebnis, das wir stets neu auf unser Können, Ihre Wünsche, die Jahreszeit, die Produkte und den Moment abstimmen. Wenn Sie zum ersten Mal bei uns sind, sollten Sie dieses Erlebnis auf keinen Fall verpassen.

A unique culinary journey into All Blue, showcasing the many flavors and facets of our world.

Our 7-course tasting menu is continuously reimagined to reflect our craft, your wishes, the season, the products, and the moment.



If this is your first time with us, this is an experience you should not miss.

7-Gänge pro Person 100€

Gerne berücksichtigen wir Ihre Allergien und Unverträglichkeiten bei der Zusammenstellung unseres Überraschungsmenüs.

We are pleased to consider your allergies and intolerances when designing our surprise menu.

Genießen Sie unser 4-Gang-Menü aus ausgewählten Klassikern unserer Karte und überlassen Sie die Auswahl ganz entspannt unserer Empfehlung.

Seafood Menu

Enjoy our 4-course menu featuring selected classics from our menu, and relax as you leave the choice entirely to our recommendation.

Mama's Fisch Suppe

Ein wärmender Auftakt zur ersten Runde:
Eine heiße Fischsuppe eröffnet das Menü mit Spannung und Tiefe. Säuerlich, scharf und fein salzig zugleich, getragen von der frischen Aromatik von Limettenblättern, Zitronengras und Dill. Verschiedene Fische und Meeresfrüchte verschmelzen in der Brühe und verleihen ihr eine kraftvolle Umami-Tiefe, die Wärme, Frische und Meer harmonisch vereint.

Mama's Fish Soup

A warming opening to the first course:
A hot fish soup sets the tone of the menu with depth and character. Gently sour, subtly spicy and delicately salty, carried by the fresh aromatics of lime leaves, lemongrass and dill.
A selection of fish and seafood melds into the broth, lending it a powerful umami depth that harmoniously unites warmth, freshness and the essence of the sea.

Signature Sushi

Unser Sushi nach Art des Hauses ist die unverkennbare Signatur unseres Menüs. In einem präzisen 52-handgriffigen Prozess entsteht eine Komposition, in der Geschmack, Textur und feines Abschmecken zu einer harmonischen Einheit verschmelzen.
Jeder Bissen erzählt von Handwerk, Geduld und der Leidenschaft, mit der wir in unserer Küche arbeiten – ein Erlebnis, das man nicht nur schmeckt, sondern fühlt.

Signature Sushi

Our house-style sushi is the unmistakable signature of our menu. Crafted through a precise 52-step process, it becomes a composition in which flavour, texture and delicate seasoning merge into perfect harmony.
Each bite tells a story of craftsmanship, patience and the passion that defines our kitchen – an experience not only tasted, but truly felt.

The Catch of the day

Fangfrisch und schonend zubereitet steht der Tagesfang im Mittelpunkt dieses Gerichts. Begleitet von einem cremigen Shisotto, das mit seiner feinen Tiefe und seidigen Textur den Fisch elegant umarmt.
Eine saisonale Auswahl an Gemüse, frisch, aromatisch und auf den Punkt gegart, bringt Farbe, Frische und Balance auf den Teller.
Ein Gericht, das Leichtigkeit und Tiefe vereint – klar, ehrlich und voller Geschmack.

The Catch of the day

Freshly caught and gently prepared, the catch of the day takes center stage in this dish. It is accompanied by a creamy shisotto, whose subtle depth and silky texture elegantly embrace the fish.
A seasonal selection of vegetables, fresh, aromatic and cooked to perfection, adds color, freshness and balance to the plate.
A dish that unites lightness and depth – clean, honest and full of flavor.

Mochi

Zum Abschluss unseres Menüs servieren wir Ice Mochi, zart umhüllt von feinem Reisteig, gefüllt mit cremigem Eis und ergänzt durch eine Kugel Eis.

Ein harmonisches Spiel aus kühler Frische, sanfter Süße und weicher Textur – leicht, ausgewogen und der perfekte Ausklang eines genussvollen Abends.

Mochi

To conclude our menu, we serve ice mochi, delicately wrapped in fine rice dough, filled with creamy ice cream and complemented by a scoop of ice cream.
A harmonious interplay of cool freshness, gentle sweetness and soft texture – light, balanced and the perfect ending to a delightful evening.

4-Gänge pro Person 60€

1 ,4, 5, 7, 8, 9

Moriawase

CHEF CHOICE

SUSHI

1,4, 5, 7, 8, 9

150€

für 2 Personen



IMMER FRISCH

Das bedeutet, dass wir erst nach Bestellung mit der Auswahl und Zubereitung beginnen. So können wir jederzeit höchste Qualität gewährleisten.
Aus diesem Grund benötigt diese Platte mindestens 30 Minuten Zubereitungszeit. Wir empfehlen daher, vorab Vorspeisen zu bestellen, um den Abend in Ruhe und in vollem Umfang genießen zu können.

ALWAYS

FRESH

This means that we only begin the selection and preparation once the order is placed.

This allows us to guarantee the highest possible quality at all times.
For this reason, the platter requires a minimum preparation time of 30 minutes.
We therefore recommend ordering starters in advance to fully enjoy and make the most of your evening

Aperitiv

ANREGUNGEN









Prickelnd-Spritzig 0,1l [19]

Crémant Blanc	10
Crémant Rose	10
Roséli	8
Pinot Chardonnay Brut	10
Yuzu Spritz	12

Elegant und noch fahrtüchtig 0,1l [19]

Piere Zero Lemon Spritz	10
Birnenschaumwein	10
Apfelperlwein Mustum Zero	8
Roséli (alkoholfrei)	8

Lassch die Kork'n fliegn [19]

BOTTLES

eine spritzige Angelegenheit

80	Crémant de Loire Trésor
120	Veuve Clicquot Brut
125	Moët & Chandon Ice Impérial
150	Ruinart Champagner Brut
180	Ruinart Champagner Rosé
180	Ruinart Champagner Blanc de Blancs
330	Dom Pérignon Vintage 2015

MAGNUM

360	Ruinart Champagner Rosé
360	Ruinart Champagner Blanc de Blanc

APETIZZER

1 ,4, 5, 7, 8, 9

AUSTERN - OYSTERS 6
Vinaigrette, Chesterbrot
vinaigrette, chester bread
je Stück
per piece

LR LACHS CHIP - LR SALMON CHIP 14
Limettenmayonaise, eingelegte Pepperoni, Togarashi
lime mayo, pickled pepper, togarashi
3 Stück
3 pieces

TUNA CHIP 16
Limettenmayonaise, eingelegte Pepperoni, Togarashi
lime mayo, pickled pepper, togarashi
3 Stück
3 pieces

BLACK TIGER TEMPURA GAMBA TACO 20
Weizen-Tortilla, Limettenmayo
wheat tortilla, lime mayonnaise
2 Stück
2 pieces

Signature Drinks

13, 15, 18, 19

PISCO SOUR 16
Pisco, Limette, Zucker
Pisco, lime, sugar

GINZU JAPANESE GIN TONIC 18
Roku Gin, Yuzu, Fever-Tree Tonic Water
Roku Gin, yuzu, Fever-Tree tonic water

APERORU MOMO 16
Aperol, Pfirsichsirup, Fever-Tree Tonic Water
Aperol, peach syrup, Fever-Tree tonic water

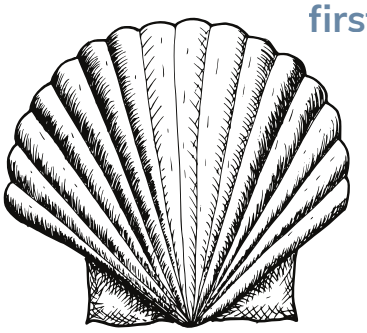
TOKI SOUR 20
Toki, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Minze
Toki, elderflower syrup, lemon juice, mint

Japanese Beer [19]

8 Kirin Ichiban 5,0% - Kirin Ichiban 0,0% 8

Starters

first courses



SIGNATURE SUSHI

1 ,4, 5, 7, 8, 9 nur bei uns erhätlich

All Blue Sushi No.1 25 — 12 Stück — 12 pieces
LR Lachs Tatar, Avocado, Kresse
LR salmon tatare, avocado, cress

All Blue Sushi No.2 28 — 12 Stück — 12 pieces
Yellowfin Tuna Tatar, Avocado, Kresse
Yellowfin tuna tatare, avocado, cress

All Blue Sushi No.3 30 — 12 Stück — 12 pieces
Steinbutt Tatar, Avocado, Kresse
turbot tatare, avocado, cress

All Blue Sushi No.4 22 — 12 Stück — 12 pieces
Miso-Aubergine, Avocado, Kresse
Miso-eggplant, avocado, cress

All Blue Sushi PREMIUM 40 — 12 Stück — 12 pieces
Spicy Tuna Tatar, Flambierte Teriyaki Jacobsmuschel, Avocado, Kresse
Spicy tuna tatare, flambéed teriyaki scallop, avocado, cress

All Blue Sushi Bluefin Tuna Otoro 80 — 12 Stück — 12 pieces
Flambierter Thunfischbauch, Frischkäse, Avocado, Parmesan, Kresse
Flambéed tuna belly, creamcheese, avocado, parmesan, cress

All Blue Sushi WAGYU A5 100 — 12 Stück — 12 pieces
Rindertatar vom Kagoshima Wagyu Rind auf einem knusprigen Avocado Maki Tempura Roll
Kagoshima Wagyu beef tartare on a crispy avocado maki tempura roll

Chefs Favorite Roll 30 — 8 Stück — 8 pieces
Kreative, Insideout Sushirolle
creative, insideout sushiroll

If it swims, we have it in our FISH SOUP

1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9

ein guter Einstieg (Small) 14
Bitte die doppelte Menge (BIG) 28

I need BREAD!

Brot, Butter, Chiliöl, 10
Senfkaviar, Spicy Frischkäse
Bread, butter, chilioil, mustardcaviar, spicy cream

TIRADITO

1, 4, 5, 7, 8, 9 die Gerichte sind mit je 100-120g Fisch konzipiert

CARPACCIO

roh aufgeschnittener Fisch
Raw sliced fish

22 LR Lachs, Yuzu-Trüffel, Togarashi
LR salmon, yuzu-truffle, togarashi

24 S+ Tuna , Trüffel-Ponzu, Senfkaviar
S+ tuna, truffle-ponzu, mustardcaviar

28 Japanische Kammmuschel, Yuzu-Ponzu, Chiliöl
Japanese scallop, yuzu-ponzu, chilioil

CEVICHE

Leche de tigre, Koriander, Chili, rote Zwiebeln, Cancha Mais 28
Leche de tigre, cilantro, chili, onion, cancha corn

CLASSICO 28
Wolfsbarsch
Seabass

NEXT LEVEL 38
DRYAGED Steinbutt
DRYAGED Turbot

FAVORITE NEW 28
Wolfsbarsch, Minze, spicy Fischsauce
Seabass, mint, spicy fishsauce

PULPO NEW 30
Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, spicy Fischsauce
Avocado, tomato, onions, cilantro, spicy fishsauce

SIGNATURE DISH

1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9

HAMACHI & BUTTER 35

The best in our house

Limettenkaviar, Togarashi Ponzu
Lime caviar, togarashi, ponzu

WAGYU KATSU SANDO 100

Japanisches Kagoshima A5 Rinderfilet Sandwich
Japanese Kagoshima A5 tenderloin Sandwich

POPCORN GAMBA 24

Limettenmayonaise, eingelegte Pepperoni, Limettenzeste, Kresse
Lime mayo, pickled chili peppers, lime cest, cress

BLUEFIN STORY 48

The diamond of the ocean

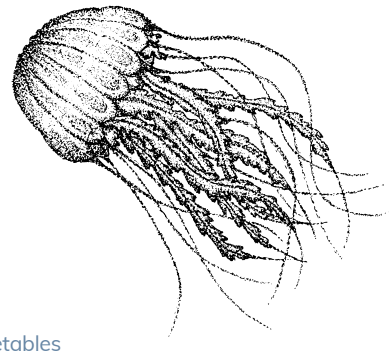
5 Cuts vom Thunfischbauch, Ponzu-Trüffel, Senfcaviar
5 Cuts from tuna belly, ponzu-truffle, mustard caviar

KOROKKE ABURI OTORO 36

4 Stück
4 pieces

Thunfischbauch flambiert, Bluefin Vitello Sauce, japanische Krokette
Seared tuna belly, bluefin vitello sauce, Japanese croquette

Hauptspeisen
main courses



NIKKEI PASTA
1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9

Spaghetti nach Art des Hauses mit saisonalem Gemüse

Spaghetti in our Signature Style, served with seasonal vegetables

SEAFOOD 38
Alles, was schwimmt
Everything that swims

NORDATLANTISCHER KALMAR Gebraten/ fried 36
North altlantic squid

PAZIFISCHER GELBFLOSSEN THUNFISCH Rare/ rare 42
Pacific yellowfin tuna
rare

SCHOTTISCHER LR LACHS Med Rare/ med rare 38
Scottish Label Rouge salmon

BITTE KEIN FISCH
No fish please 34
Rinderhüfte
seared beef rump

SHISOTTO
4, 5, 6, 7, 8, 9

cremiger Sushireis mit saisonalem Gemüse

creamy sushi rice served with seasonal vegetables

PORTUGIESISCHER PULPO 48
Portuguese coastal octopus soft & crunchy

PAZIFISCHER GELBFLOSSEN THUNFISCH 42
Pacific yellowfin tuna Rare/ rare

NORDATLANTISCHER KALMAR 36
North atlantic squid Gebraten/ fried

JAPANISCHE JACOBSMUSCHEL 40
Japanese scallops Gebraten/ fried

OCEAN CURRY
4, 5, 6, 7, 8, 9

mild scharfes grünes Curry mit saisonalem Gemüse und Jasminreis

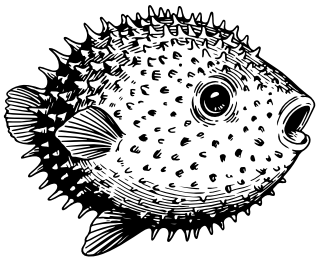
Mildly spicy Green Thai Curry with seasonal vegetables and fragrant jasmine rice

PORTUGIESISCHER PULPO 48
Portuguese Coastal Octopus soft & crunchy

PAZIFISCHER GELBFLOSSEN THUNFISCH 42
Pacific yellowfin tuna Rare/ rare

NORDATLANTISCHER KALMAR 36
North atlantic squid Gebraten/ fried

SCHOTTISCHER LR LACHS 36
Scottish Label Rouge salmon Gebraten/ fried



SIGNATURE DISH
1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9

LOBSTER LIMITED
Shisotto und saisonales Gemüse
Shisotto and seasonal vegetables
60

BLUEFIN TUNA
Shisotto und saisonales Gemüse Rare/ rare
Shisotto and seasonal vegetables
62

MISO LACHS
Wilder Brokkoli, Ingwer und Wasabi
wild broccoli, ginger and wasabi
38

SCHWERTFISCH SCHNITZEL
Yuzu-kartoffelsalat, Remoulade, Gurkensalat
Yuzu potato salad, remoulade, cucumber salad
36

Zum Abschluss

Dessert

1, 6, 9

Popcorn Banana 14
Tempura Banane, Vanille-Eis
Tempura Banana, vanilla ice cream

Choco Lova Cake 16
Sesam Eis
sesame ice cream

Mochi Ice 8 je Stück / per piece
strawberry cheesecake
caramel
mango-passionfruit



Sweet Surprise

Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Desserts – perfekt zum Probieren, Teilen und Genießen.
Für alle, die sich nicht auf nur eine Süßigkeit festlegen möchten.

A sweet finale made for sharing:
A curated selection of desserts – perfect to taste, share and enjoy.
For those who want more than just one indulgence.

ab 2 Personen, 20 € pro Person

Digestif 2cl

Brennerei Scheibel

Orange Brandy	8
Alte Zeit Zibärtle Brand	8
Alte Zeit Apricot Brandy Likör	8
Alte Zeit Lava-Mandarine Spirituose	8,5
Alte Zeit 56%iger Acher-Kirsch	8,5
Alte Zeit Wild Himbeerbrand	10
Alte Zeit Wilder Vogelbeerbrand (Limited Edition)	23

Brennerei Wild

Elixir Wildschlehe	6,5
Marille Royal	6,5
Vulkan Blutorange	6,5
Wilde Urbirne	6,5

Yuzu Schnaps	5
Ruou Nep (Reisschnaps)	5
Vaca Mora Amaro Poli	5

Heißgetränke

Ingwertee	5
Kaffee Créme	4
Cappuccino	4,5
Espresso	3,5
Doppelter Espresso	4,5
Espresso Macchiato	4,5



Staufener Schlossberg Riesling Auslese Martin Waßmer (500ml)

18

Edelsüßer Dessertwein mit Tiefe und Eleganz. Reife gelbe Früchte, Honig und exotische Noten – klar, harmonisch und von großer Finesse.

Noble sweet dessert wine with depth and elegance. Ripe yellow fruits, honey and exotic notes – clear, harmonious and full of finesse.

48 €

Beverage Selection

Offene Weissweine 18

	0,1 L	0,2 L	0,75L
WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY WEISHAAR, BADEN / KAISERSTUHL Frisch und harmonisch. Zarte Frucht (Birne, Apfel, etwas Steinfrucht),feine Cremigkeit, trocken und ausgewogen. Fresh and harmonious. Subtle fruit, gentle creaminess, dry and balanced.	7	14	45
GRAUBURGUNDER SL, ALEXANDER LAIBLE BADEN / DURBACH fruchtig, cremig und feine Mineralität – elegant, aber mit richtig Druck. Fruity, creamy, and with fine minerality – elegant, yet with real depth and power.	8	14	48

	0,1 L	0,2 L	0,75L
RIESLING, BASSERMANN JORDAN, PFALZ / DEIDESHEIM, TROCKEN Frisch und aromatisch. Zitrus, grüner Apfel, feine Mineralität. Trocken und lebendig. Fresh and aromatic. Citrus, green apple, fine minerality. Dry and vibrant	8	14	48
SAUVIGNON BLANC, EMIL BAUER, LANDAU-NUSSDORF, TROCKEN Aromatisch und lebhaft. Stachelbeere, Zitrus und frische Kräuter. Trocken und klar. Aromatic and lively. Gooseberry, citrus, and fresh herbs. Dry and crisp	7	14	45

Offener Roséwein 18

SPÄTBURGUNDER ROSÉ, SALWEY, BADEN/ KAISERSTUHL, TROCKEN Frisch und elegant. Rote Beeren, feine Kräuterwürze. Trocken und klar. Fresh and elegant. Red berries, subtle herbal spice. Dry and crisp.	7	11	42

Offener Rotwein 18

CUWÉE, WEISHAAR, BADEN/ KAISERSTUHL, TROCKEN Blaubeeren und Waldfrüchte – ein Potpourri heimischer Früchte. Blueberries and forest berries – a bouquet of local fruits. 70% Pinot Noir · 30% Cabernet	8	14	46

Offener Sake 18

HATSUMAGO KIMOTO TRADITION
(200ml/720ml)
(warm oder kalt)

Kräftig und strukturiert mit erdigen Umami-Noten, feiner Säure und einem klaren, trockenen Finish. Klassischer Kimoto-Stil: lebendig, tief und ausgewogen.
Robust and structured with earthy umami notes, a touch of acidity, and a clean, dry finish. Classic Kimoto style: lively, deep, and well-balanced.

20/55

IMAYO TSUKASA IMA FOR OYSTERS
(100ml/300ml/720ml)
(kalt)

Modern, klar und trocken. Aromen von grüner Traube, Apfel und einem Hauch Zitruszeste. Straff, mineralisch und extrem sauber im Abgang.
Modern, crisp and dry. Notes of green grape, apple and a hint of citrus zest. Tight, mineral and exceptionally clean on the finish.

20/45/100

Beverage
Selection

alcohol-free

CHANH DA **10**
Limettensaft
Zuckersirup Minze
lime juice, sugar syrup, mint

ORANGE SODA **9**
Orangenreduktion, Limettensaft
orange reduction, lime juice

[15] **YUZU SODA** **12**
Yuzumarmelade, Fever Tree Tonic Water

[15] **UME SODA** **10**
Pflaumenmarmelade, Fever Tree Tonic Water
plum marmelade, Fever Tree Tonic Water

CAFE SUA DA **12**
Vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch
vietnamese Coffee, condensed milk

Wasser
Bad Camberger
Taunusquelle 0,75l

naturelle, medium, classic **9**

Softdrinks 0,2l
[12, 13, 14, 17]

Coca Cola	**4**
Cola Zero	**4**
Cola Light	**4**
Fanta	**4**
Sprite	**4**
Mezzo Mix	**4**

Saft 0,2l

Apfelsaft	**4**
Mangosaft	**4**
Johannisbeersaft	**4**

Saftschorle 0,2l

Apfelsaftschorle	**4**
Mangoschorle	**4**
Johannisbeerschorle	**4**

Fever Tree [13, 14, 15]

Ginger Ale	**6**
Ginger Beer	**6**
Premium Indian Tonic Water	**6**
Mediterranean Tonic Water	**6**
Premium Dry Tonic Water	**6**
Premium Wild Berry	**6**
Sparkling Grapefruit	**6**

FEVER-TREE

Beverage Selection

Roku Gin

14 [14] **ROKU MOMIJI FIZZ**
Roku Gin, Fever Tree Ginger Ale

16 **ROKU ORCHARD MARTINEZ**
Roku Gin , süßer Wermuth
Roku Gin, sweet vermouth

14 [15] **ROKU GIN & TONIC**
Roku Gin, Fever Tree Tonic Water

18 [13, 14, 18] **ROKU NEGRONI**
Roku Gin, Wermut, Campari
Roku Gin, vermouth, campari

16 **ROKU SAKURA VODKA**
Roku Gin Sakura, Sodawasser
Roku Gin Sakura, sodawater

18 [13, 14, 18] **ROKU SAKURA APERITIF**
Roku Gin Sakura, Cranberry Saft, Aperol
Roku Gin Sakura, cranberry juice, aperol

14 [15] **ROKU SAKURA G&T**
Roku Gin Sakura, Fever Tonic Water

14 [13, 14] **ROKU HANAMI FIZZ**
Roku Gin Sakura, Fever Tree Wild Berry

SUNTORY 4cl

Haku Vodka	**10**
Toki Whisky	**10**
Roku Gin	**10**
Kakubin Whisky	**10**

Japanese Vodka

18 **HAKU MARTINI** [15]
Haku Vodka, Wermut, Orangenbitter
Haku Vodka, vermouth, orange bitters

16 **HAKU MATCHA MARTINI**
Haku Vodka, Limettensaft, Matcha
Haku Vodka, lime juice, matcha

16 **HAKU LYCHEE MARTINI** [15, 18]
Haku Vodka, Wermut, Lychee Likör, Holunderblütenlikör, Peychauds Bitter
Haku Vodka, vermouth, lychee liqueur, elderflower liqueur, Peychaud´s bitters

20 **HAKU ESPRESSO MARTINI** [12, 13, 18]
Haku Vodka, Kaffeelikör, Espresso
Haku Vodka, coffee liqueur, espresso

14 [14] **HAKU MULE**
Haku Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Limettensaft
Haku Vodka, Fever Tree Ginger Beer, lime juice

Japanese Whisky

12 **KAKU HIGHBALL**
Kakubin, Soda

14 **TOKI OLD FASCHIONED** [15]
Toki, Honigsirup, Grapefruit Bitters
Toki, honey syrup, grapefruit bitters

14 **TOKI JULEP**
Toki, Sirup, Minze
Toki, syrup, mint

12 **WHISKY AND WATER**
Ao Blended World Whisky, Mineralwasser

16 **HOT WHISKY**
Chita Single Grain Whisky, hot water

Team



Mein Name ist Dinh Tuan Do.

Mein persönlicher Favorit im All Blue
Hamachi & Butter - dieses Gericht steht für meine persönliche Handschrift:
Reduktion auf das Wesentliche, kompromisslose Produktqualität und präzise Technik.
Es zeigt, dass moderner Fischgenuss nicht laut sein muss – sondern klar, elegant und nachhaltig überzeugt.

My personal favorite at All Blue
This dish represents my personal signature:
a reduction to the essentials, uncompromising product quality, and precise technique.
Hamachi & Butter shows that modern fish cuisine doesn't need to be loud — but can convince through clarity, elegance, and a sustainable approach.

Mein Name ist Duc Tai Do.



Mein persönlicher Favorit im All Blue
Ceviche steht für meine persönliche Art, Fisch zu genießen: frisch, klar und voller Spannung.
Die Balance aus Säure, Frische und präzise ausgewählten Zutaten zeigt, wie leicht und zugleich tief moderner Fischgenuss sein kann.
Ein Gericht, das Lebendigkeit ausstrahlt – pur, elegant und zeitgemäß interpretiert.

My personal favorite at All Blue
Ceviche represents my personal way of enjoying fish:
fresh, clean, and full of vibrancy.
The balance of acidity, freshness, and carefully selected ingredients shows how modern fish cuisine can be both light and deeply expressive.
A dish that radiates vitality — pure, elegant, and interpreted in a contemporary way.



Gemeinsam mit unserem Team möchten wir Ihnen einen entspannten, genussvollen Abend im All Blue bereiten.
Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie das Essen und lassen Sie den Moment wirken.
Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und viel Freude an unserer Küche.

Together with our team, we would like to offer you a relaxed and enjoyable evening at All Blue.
Take your time, savor the food, and let the moment unfold.
We wish you a wonderful evening and much enjoyment of our cuisine.