

Dinner Menu

ab 17:30 Uhr

Aperitif der Woche

Italian 500

15

Beefeater Gin/Italicus/Zitrone/Prosecco/Zucker

Cocktail der Woche

Sol de Flor - Low ABV

15

Osmanthus/Lillet Blanc/Aprikose/Schwarzer Tee

Wein der Woche

Margaux du Château Margaux 2017

140

Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot

Château Margaux, Bordeaux, Frankreich

Digestif der Woche

Nonino Grappa Reserva 8 Jahre (4cl)

17

Snacks und Barfood

Brot & Butter

6

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter/Feigensirup/
Zaatar/Schnittlauchöl

Marinierte Oliven

6

Kalamata/Taggiasca/Cerignola/Orangenbalsamico/
Rosmarin/Gewürze

Carlingford Austern

Kiwi/Chili/Koriander/Limette

1 Stk. | 6 Stk. | 12 Stk.

5,5 | 30 | 58

Nüsse

4,5

- Rauchmandeln
- Zitrone-Pfeffer-Cashews

Caviar & Chips

14

Forellenkaviar/Schmand/Schnittlauch

Fischkroketten

15

Kabeljau/Garnele/Safranmayonnaise/Kerbel/Estragon

Dinner Menu

ab 17:30 Uhr

Kalte Speisen

Tagesbar Caesar Salat (plant based) Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/ Macadamianuss	15,5
Thunfischtatar Balfego Bluefin Thunfisch/Dreierlei Topinambur/Cashew Crunch/ kandierte Zitrone	25
Rindertatar Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkebab/Buchweizen + 10g AKI d'Aquitane Kaviar	19 +25

Warme Speisen

Feta "en papillote" Pimientos de Padrón/Rote Spitzpaprika/Schalotten/ Tomaten/Pita	14
Gefüllte Rote Spitzpaprika geschmorte Short Rib/Labneh/Kürbiskerncrunch/Roter Zwiebelsalat	17
Miesmuscheln Nduja/Butter/Petersilie/Sauerteigbrot	21
Pulpo Hokkaidokürbispüree/Bunte Paprikasalsa/ eingelegte Zwiebeln/Pimenton	24
Gerösteter Blumenkohl Karottenpüree/Ras el Hanout Hollandaise/Pangrattato/ Haselnuss	19
Schweinebauch Muhammara/Wildkräutersalat/Walnüsse/eingelegter Kohlrabi	20
Dessert	
Milchreis Kokosmilch/Himbeeren/Himbeercoulis/Pistazien	9
Kleine Käsevariation Sauerteigbrot/Butter	15