

Dinner Menu

ab 17:30

Aperitif der Woche

Italian 500

15

Beefeater Gin/Italicus/Zitrone/Prosecco/Zucker

Cocktail der Woche

French 75

21

Beefeater Gin/Zitrone/Schaumweinsirup/Champagner

Wein der Woche

Insoglio del cinghiale 2023

60

Merlot/Syrah/Cabernet Sauvignon

Tenuta Biserno, Toskana, Italien

Snacks und Barfood

Brot & Butter

7

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

Grilled Cheese Sandwich

17

Appenzeller/Mozzarella/Cheddar/Nduja Mayonnaise

Käsevariation

17

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter

Dinner Menu

ab 17:30

Kalte Speisen

Tagesbar Caesar Salat (plant based) Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/Macadamianuss	15,5
Aubergine Aubergine/Stracciata/Spitzpaprika/Walnuss/Minze	18
Wolfsbarsch Skordiala Marinierter Wolfsbarsch/Rote Beete/ Walnuss-Knoblauch-Sauerteig Creme	19
Rindertatar Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkebab/Buchweizen +30g AKI d'Aquitane Kaviar	19 +65

Warme Speisen

Hausgemachte Ravioli Steinpilzfüllung/Parmesan-Pilz-Schaum/Tomatenconcasse	26
Knochenmark Ossobuco Geschmorte Rinderhaxe/Chilopitaki- Nudeln/Graviera/Pangrattato (für zwei Personen)	42
Gegrillter Porree Schwarzer Knoblauch/Bergamottenhollandaise/Kartoffelstroh	21
Garnelen Saganaki Argentinische Rotgarnelen/Tomatensugo/Feta	26
Chefs Choice Tagesempfehlung des Küchenchefs	Tagespreis

Dessert

Namelaka 70% Valrhona Schokolade/Crumble/Olivenöl/Fleur de Sel	9
Meringa Baiser/Mascarpone/Johannisbeerenkompott/Limette	8
Sorbet des Tages	4