

Menu

Aperitif der Woche

Mimosa

Frisch gepresster Orangensaft/Prosecco

13

Cocktail der Woche

Sakura Spritz

Kirsche, Sakura Likör, Lillet Rosé,
Verjus, Prosecco

14

Wein der Woche

Spaccaforno

Nero D'Avola
Masseria Spaccaforno, Sizilien, Italien

50

Snacks und Barfood

Brot & Butter

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter/Feigensirup/
Zaatar/Schnittlauchöl

7

Marinierte Oliven

Kalamata/Taggiasca/Cerignola/Orangenbalsamico/
Rosmarin/Gewürze

6

Carlingford Austern

Kiwi/Chili/Koriander/Limette
1 Stk. | 6 Stk. | 12 Stk.

6 | 33 | 62

Nüsse

4,5

- Rauchmandeln
- Zitrone-Pfeffer-Cashews

Caviar & Chips

Forellenkaviar/Schmand/Schnittlauch

14

Grilled Cheese Sandwich

Appenzeller/Mozzarella/Cheddar/Nduja Mayonnaise

18

AKI Kaviar d'Aquitane 30g

Brioche/Butter/Schmand/Schnittlauch

65

Käsevariation

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter

17

Menu

Kalte Speisen

Tagesbar Caesar Salat (plant based)	15,5
Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/Macadamianuss	
Burrata	15,5
Sizilianische Datteltomaten/Basilikum/Pinienkerne	
Wolfsbarsch Skordiala	19
Marinierter Wolfsbarsch/Rote Beete/ Walnuss-Knoblauch-Sauerteig Creme	
Rindertatar	19
Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkaviar/Buchweizen + 30g AKI d'Aquitane Kaviar	+65

Warme Speisen

Hausgemachte Gnocchi	22
Hausgemachte Gnocchi/Herbsttrompete/ Shitake/Parmesan-Pilz-Sauce/Salbei	
Hähnchenbrust Supreme	27
Safranrisotto/Trüffeljus	
Garnelen Saganaki	26
Argentinische Rotgarnelen/Tomatensugo/Feta	
Kürbis Trahanato	19
Porree/Graviera Käse/ingelegter Kürbis/ karamellierte Kürbiskerne	

Dessert

Namelaka	9
70% Valrhona Schokolade/Crumble/Olivenöl/Fleur de Sel	
Meringa	9
Baiser/Mascarpone/Johannisbeerkompott/Limette	
Affogato	6
Vanilleis, Espresso	
Sorbet des Tages	7