

Getränkeempfehlungen

Softs

Homemade Lemonade	0,3l
• Blaubeere/Lavendel/Zitrone/Soda	6
• Passionsfrucht/Yuzu/Soda	6

Aperitif

Blaubeer-Lavendel Spritz	13
Blaubeer-Lavendel-Sirup/Zitrone/Prosecco	

Campari Soda	13
Campari/Soda/Yuzu	

Old Cuban	21
Rum/Minze/Limette/Angostura/Champagner	

Champagner	0,1l 0,75l
------------	--------------

Grand Brut	19 120
Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay	
Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich	

Blason Rosé	24 160
Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier	
Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich	

Wein	0,15l 0,75l
------	---------------

Weiß	Terlaner 2024	14 60
	Weißburgunder/Chardonnay/Sauvignon Blanc	
	Kellerei Terlan, Südtirol, Italien	

	Vermentino di Monteverro 2024	10,5 45
	Vermentino	
	Monteverro, Toskana, Italien	

Rosé	Vetere Rosato 2024	12 50
	Aglianico	
	Agricola San Salvatore, Kampanien, Italien	

Rot	Le Vigne de Nina 2024	10,5 45
	Frappato	
	Massaria Spaccaforno, Sizilien, Italien	

Lunch Menu

bis 15 Uhr

Brot & Butter		7
Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter/Feigensirup/ Zaatar/Schnittlauchöl		
Carlingford Austern		
Kiwi/Chili/Koriander/Limette		
1 Stk. 6 Stk. 12 Stk.		6 33 62
Caviar & Chips		14
Forellenkaviar/Schmand/Schnittlauch		
Salate		
Tagesbar Caesar Salat (plant based)		15,5
Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/Macadamianuss		
Spinat Pita Salat		14
Babyspinat/Kürbis/Sesam/Filoteig/Feta/ Dill-Vinaigrette		
Vorspeisen		
Rindertatar		19
Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senf-kaviar/Buchweizen		
Hauptgerichte		
Pasta	Gnocchi	21
	Hausgemachte Gnocchi/Sizilianische Datteltomaten/ Burrata/Pienienkerne/Basilikum	
Vegetarisch	Kürbis Trahanoto	18
	Porree/Graviera Käse/ingelegter Kürbis/ karmellisierte Kürbiskerne	
Fisch	Fischeintopf	26
	Rotbarsch/Garnelen/Muscheln/Fenchel/Kartoffeln	
Fleisch	Tafelspitz	26
	Bouillon/Kartoffeln/Möhren/Sellerie/ Meerrettich	
Dessert		
Namelaka		9
70% Valrhona Schokolade/Crumble/Olivenöl/Fleur de Sel		
Panna Cotta		8
Lorbeer Panna Cotta/Himbeerkompott		
Affogato		6