

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 2021

65

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.

6 | 36 | 72

Nüsse

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

Wir empfehlen, unsere Gerichte in mehreren Gängen zu genießen und in der Mitte des Tisches zu teilen, um nichts zu verpassen.

Kalte Speisen

Tagesbar Caesar Salat (plant based) Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/Macadamianuss	15,5
Burrata Rote Beete Tatar/Portwein Feigen/Frisee/Pekannuss	19
Saibling Flambierter Saibling/Couscous/eingelegter Sellerie/ Ajoblanco	21
Rindertatar Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkebab/Buchweizen +30g AKI d'Aquitane Kaviar	21 +65

Warme Speisen

Hausgemachte Ravioli Steinpilzfüllung/Parmesan-Pilz-Schaum/Tomatenconcasse	26
Beef Short Ribs Kartoffel Mille-feuille/Jus/Schnittlauchcreme (Chefs Favorite)	32
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
Lorbeer Panna Cotta mit Himbeerkompott	8
Sorbet des Tages	6