

Menu

Aperitif der Woche

Crodino Sour (alkoholfrei)
Crodino/Orangensaft/Zitrone/Zucker

12

Cocktail der Woche

Espresso Martinez
Absolut Vodka/Kaffee/Butterscotch Likör/
Haselnussgeist/Kakaobitters

20

Wein der Woche

Insoglio del Cinghiale
Merlot/Syrah/Cabernet Franc/Petit Verdot
Biserno, Toskana, Italien

60

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 | 36 | 72

Nüsse
• Rauchmandeln
• Zitrone-Pfeffer-Cashews

5

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

18

Menu

Kalte Speisen

Tagesbar Caesar Salat (plant based)	15,5
Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/Macadamianuss	
Burrata	16
Sizilianische Datteltomaten/Basilikum/Olivenöl	
Saibling	21
Flambierter Saibling/Couscous/ eingelegter Sellerie/Ajoblanco	
Rindertatar	21
Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkebab/Buchweizen + 30g AKI d'Aquitane Kaviar	+65

Warme Speisen

Hausgemachte Gnocchi	22
Hausgemachte Gnocchi/Sizilianische Datteltomaten/ Burrata/Pinienkerne/Basilikum	
Beef Short Ribs	45
Mille-feuille Kartoffeln/Jus	
Garnelen Saganaki	26
Argentinische Rotgarnelen/Tomatensugo/Feta/Oregano	
Gerösteter Blumenkohl	22
Möhrenpüree/Ras el Hanout-Hollandaise/ Pangrattato/Haselnuss	

Dessert

Namelaka	9
70% Valrhona Schokolade/Crumble/Olivenöl/Fleur de Sel	
Lorbeer Panna Cotta	9
Lorbeer/Himbeerkompott	
Affogato	7
Vanilleis, Espresso	
Sorbet des Tages	7