

# Menu

## Aperitif der Woche

Arancia Vergine

Orange/Zitrone/Bitters/Veganes Eiweiß

15

## Cocktail der Woche

Erdbeer Basilikum Spritz

Erdbeerfond/Basilikum/Soda/  
Prosecco

13

## Wein der Woche

Prackfohl Sauvignon 2024

Sauvignon  
Südtirol, Italien

65

## 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) Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/Macadamianuss	15,5
Burrata Tomaten/Basilikum/Pinienkerne/eingelegte Zwiebeln	16
Saibling Flambierter Saibling/Couscous/eingelegter Sellerie/Ajoblanco	21
Rindertatar Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkeviar/Buchweizen + 30g AKI d'Aquitane Kaviar	21 +65

## Warme Speisen

Spargel Weißer Spargel/Grüner Spargel/Karottenpüree/ Ras El Hanout Hollandaise/eingelegte Radieschen	23
Beef Short Ribs Mille-feuille Kartoffeln/Jus	38
Trüffelpasta Manufakturnudeln/Frischer Trüffel	30
Wolfsbarsch Filet vom Wolfsbarsch/Sellerieknolle/Möhren/ Kartoffeln/Orange/Dill	28

## Dessert

Namelaka 70% Valrhona Schokolade/Crumble/Olivenöl/Fleur de Sel	10
Rhabarbertarte Diplomatencreme/Rhabarber/Himbeere/Hibiskus/Shiso	10
Affogato Vanilleis, Espresso	7
Sorbet des Tages	7