

Dinner Menu

ab 17:30

Aperitifempfehlung

Brombeer Sbagliato

Roter Wermut/Campari/Brombeere/Prosecco

14

Cocktailempfehlung

French 75

Beefeater Gin/Zitrone/Schaumweinsirup/Champagner

21

Weinempfehlung

Clavin Rouge 2022

Grenache/Syrah

Domaine de la Vieille Julienne, Côtes du Rhône, Frankreich

70

Snacks und Barfood

Brot & Butter

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter/Feigensirup/
Zaatar/Schnittlauchöl

8

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

Tacos of the week

2 Stück

14

Käsevariation

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter

17

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 Datteltomaten/gegrillte Artischocken/Oliven/Pistazienpesto	19
Spargelsalat Weißer und grüner Spargel/Spinat-Erbsen-Salsa/ eingelegte Radieschen	21
Hamachi Crudo Kandierte Orange/Orange/Zitrus-Vinaigrette/ Buchweizen	22
Rindertatar Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkeviar/Buchweizen +30g AKI d'Aquitane Kaviar	21 +65

Warme Speisen

Cacio e Pepe Manufakturpasta/Pecorino Romano/schwarzer Pfeffer	24
Beef Short Ribs Geräucherte Aubergine/Joghurt/Auberginenpüree/ Quinoa/Jus	38
Risotto Carnaroli Reis/Deichkäse/Sonnenblumenkerne/Portobello/Onsen Ei	21
Calamaretti Favabohnenpüree/Chimichurri/Katsuobushi/Tomate	22
Mousaka Aubergine/Kartoffeln/Kalbshack/ Tomatensugo/Bechamel	22

Dessert

Namelaka Valrhona Dulcey Schokolade/Passionsfrucht/Mandelbiscuit	11
Profiterole Windbeutel/Diplomatencreme/Schokoladensauce/Kardamom	10
Sorbet des Tages	6