

# 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-Erbesen-Salsa/ eingelegte Radieschen	21
Hamachi Crudo Kandierte Orange/Orange/Zitrus-Vinaigrette/ Buchweizen	22
Rindertatar Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkaviar/Buchweizen +30g AKI d'Aquitane Kaviar	21 +65

## Warme Speisen

Cacio e Pepe Manufakturpasta/Pecorino Romano/schwarzer Pfeffer	24
Beef Short Ribs Kartoffel Mille-feuille/Jus/Schnittlauchmayonnaise (Chefs Favorite)	38
Gegrillter Porree Schwarzer Knoblauch/Bergamottenhollandaise/Kartoffelstroh	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