

Dinner and Barfood

Aperitifempfehlung

Blaubeer-Lavendel-Spritz 13
Blaubeersirup/Zitrone/Prosecco

Brombeer Sbagliato 14
Roter Wermut/Campari/Brombeere/Prosecco

Cocktailempfehlung

French 75 21
Beefeater Gin/Zitrone/Schaumweinsirup/Champagner

Spicy Margarita 17
Habanero Tequila/Cointreau/Limette

Old Cuban 21
Rum/Minze/Limette/Angostura/Champagner
Ninas Favorite

Weinempfehlung

Prackfol 2024 65
Weißburgunder
Südtirol, Italien

Saint Marguerite Rosé 2025 50
Grenache/Syrah/Mouvèdre
Domaine de la Vieille Julienne, Côtes du Rhône, Frankreich

Bubbles

Migma Pet Nat Rosé 65
Chatzivaritis, Gouemenissa, Griechenland

Perrier-Jouet Grand Brut 120
Perrier-Jouet, Champagne, Frankreich

Drivers Choice

Berlinetta 15
Himbeergranité/Sparkling Tea

Amber Leaf 14
Undone Not Mezcal/Szechuantee/Shiso/Grapefruit

Fragen Sie gern nach unserer umfangreichen
Getränke- und Weinkarte.

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

Barfood

Signature Carlingford Austern	6 36 72
Kiwi/Chili/Koriander/Limette	1 Stk. 6 Stk. 12 Stk.
Marinierte Oliven	6
Kalamata/Taggiasca/Cerignola/Orangenbalsamico/Rosmarin	8
Brot & Butter	
Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter/Feigensirup/Zaatar/Schnittlauchöl	8
Labneh	8
Sauerteig Crostini/ingelegtes Gemüse/hausgemachter Labneh	
Caviar & Chips	14
AKI Forellenkaviar/Kessel Chips/Schmand/Schnittlauch	
zwei Tacos	14
Täglich wechselnd	
Käsevariation	18
Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter	

To Share

Tagesbar Caesar Salat (plant based)	16
Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/Pangrattato/Macadamianuss	
Tomate Tonnato	18
Tomaten/Thunfischcreme/Kapern/Tropeazwiebeln/Sardellen	
Jakobsmuschel	21
Blumenkohl pürree/XO Sauce/grüner Apfel	
Hamachi Tatar	21
Schwarzer Knoblauch/Limette/Buchweizen/ingelegte Zwiebel	
Rindertatar	21
Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senf kaviar/Buchweizen	
+30g AKI d'Aquitane Kaviar	+65
Wolfsbarsch Aglio Olio	24
Manufakturnudeln/Wolfsbarschtatar/Knoblauch	
Steak au Poivre	44
Beef Tenderloin/Pfeffersauce/Bohnensalat/Walnuss	
Gefüllte Zucchini	21
Trahana/Minze/Dill/geräucherte Joghurtsauce	
Sommergarnelen	24
Rotgarnelen/Knoblauch/Chili/Kräuter/Focaccia	
Mousaka	22
Aubergine/Kartoffeln/Kalbshack/Tomatensugo/Bechamel	

Dessertkarte

Namelaka Valrhona Dulcey Schokolade/ Passionsfrucht/Mandelbiscuit	12
Zitronencremeux Zitrone/Meringue/Blaubeeren	12
Käsevariation Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter	18
Affogato	7
Sorbet des Tages	6
Espresso Martini Absolut Vodka/Kaffeeликör/Zucker/Espresso	16
Digestif (4cl)	
Dos Santos LBV 2019 Port	12
Martell Cordon Bleu Cognac	20
Carlo Bocchino Grappa Riserva	28
Suntory Hibiki Whisky	15
Chartreuse Verte	12