

# 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                  |                           |
| Tacos                                                                 | 14                        |
| Täglich wechselnd/zwei Stück                                          |                           |
| 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 |
| Carbonara                                                                      | 24  |
| Manufakturnudeln/Guanciale/flüßiges Eigelb                                     |     |
| 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<br>Valrhona Dulcey Schokolade/<br>Passionsfrucht/Mandelbiscuit | 12 |
| Zitronencremeux<br>Zitrone/Meringue/Blaubeeren                          | 12 |
| Käsevariation<br>Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter                    | 18 |
| Affogato                                                                | 7  |
| Sorbet des Tages                                                        | 6  |
| Espresso Martini<br>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 |