Dinner and Barfood

Aperitifempfehlung

Blaubeer-Lavendel-Spritz 13
Blaubeersirup/Zitrone/Prosecco

Brombeer Sbagliato 15
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

Roccia Piana Chardonnay 2024 60
Chardonnay
Famiglia Cotarella, Umbrien, Italien

Insoglio del Cinghale 2023 65
Cab. Sauvignon/Merlot/Syrah/Petit Verdot
Tenuta di Biserno, Toskana, Italien

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

Brot & Butter — 8
Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter/Feigensirup/Zaatar/Schnittlauchöl

Whipped Gorgonzola — 8
Gorgonzola/Ricotta/Aprikose/Chilihonig/Walnuss

Caviar & Chips — 14
AKI Forellenkaviar/Kessel Chips/Schmand/Schnittlauch

AKI Kaviar D'Aquitane 30g |100g — 65 | 150
Brioche/Butter/Schmand/Schnittlauch

Arancini — 14
3 Stück

Käsevariation — 18
Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter

To Share

Tagesbar Caesar Salat (plantbased) — 16
Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/Macadamianuss

Tomate Tonnato — 18
Tomaten/Thunfischcreme/Kapern/Tropeazwiebeln/Sardellen

Stracciata — 18
Geräucherte Anchovis/karamellisierte Zwiebeln/Oliven/Schnittlauch

Ceviche — 21
Adlerfisch/Leche de Tigre/Süßkartoffel/Apfel/Fenchel

Rindertatar — 21
Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkaviar/Buchweizen
+ Pommes Frites +7

Fregola — 21
Steinpilze/Parmiggiano Reggiano/Blaubeeren/Balsamicoglasur

Short Ribs — 33
Pinienkern-Sumac-Crunch/Morchel-Jus
wahlweise mit wildem Brokkoli/Kartoffelpüree/Beilagen +6

Miesmuscheln — 27
Nduja/Petersilie/Zitrone

Aubergine — 22
Aubergine/Tomatensugo/Parmesansauce/Basilikum

Dessertkarte

Namelaka 70% Valrhona Schokolade/Crumble/ kaltgepresstes Olivenöl/Fleur de Sel	12
Greek Yoghurt Mascarpone/Joghurt/Kadayif/Honig/Pekannuss	12
Käsevariation Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter	18
Affogato	7
Sorbet des Tages	6
Espresso Martini Absolut Vodka/Kaffeelikör/Zucker/Espresso	16

Digestif (4cl)

Dos Santos LBV 2019 Port	12
Martell Cordon Bleu Cognac	20
Carlo Bocchinho Grappa Riserva	28
Suntory Hibiki Whisky	15
Chartreuse Verte	12