

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 Cinghiale 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	
Tostada	14
Geräucherte Sardellen/Ricotta/Tomatenpesto/Zitronenzeste	
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	
Burrata	18
Wassermelone/Oliven/Sardellen/Zwieback/Dill	
Hamachi Crudo	21
Lacto-fermentierter Pfirisch/Chili/Tropeazwiebeln/Tomatenconcassée	
Rindertatar	21
Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senf-kaviar/Buchweizen	
+ Pommes Frites	+7
Trüffelpasta	24
Manufakturpasta/Parmigiano Reggiano/Sommertrüffel	
Steak au Poivre	44
Beef Tenderloin/Pfeffersauce/Bohnensalat/Walnuss	
Miesmuscheln	27
Nduja/Petersilie/Zitrone	
Aubergine	22
Aubergine/Tomatensugo/Parmesansauce/Basilikum	

Dessertkarte

Namelaka Valrhona Dulcey Schokolade/ Passionsfrucht/Mandelbiscuit	12
Pesca Joghurtmousse/Pfirsich/weiße Schokolade gefrorener Crumble	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