

Menu

Aperitifempfehlung

Negroni 15
Beefeater Gin/Campari/Antica Formula

Cocktailempfehlung

Paloma 13
Patron Tequila/Fevertree Pink Grapefruit

Weinempfehlung

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

Snacks und Barfood

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

Marinierte Oliven 7
Kalamata/Taggiasca/Cerignola/Orangenbalsamico/
Rosmarin/Gewürze

Carlingford Austern
Kiwi/Chili/Koriander/Limette
1 Stk. | 6 Stk. | 12 Stk. 6 | 36 | 72

Nüsse 5
• Rauchmandeln
• Zitrone-Pfeffer-Cashews

Caviar & Chips 14
Forellenkaviar/Schmand/Schnittlauch

Tostada 14
Garnelen/Avocado/Zitronenmayonnaise/Pico de Gallo

Trüffelpommes 11
Pommes/frischer Trüffel

Käsevariation 18
Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter

Menu

Vorspeise

Tagesbar Caesar Salad (plant based) Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/Macadamianuss	16
Spinat-Pita-Salat Filoteig/Feta/Kürbis/Sesam/Spinat/Kräuter	14
Stracciatella Geräucherte Cantabrian Anchovis/karamellisierte Zwiebeln/ Oliven/Schnittlauch	15
Rindertatar Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkebab/Buchweizen + Pommes	21 +7
Ceviche Adlerfisch/Leche de Tigre/Süßkartoffel/ Apfel/Fenchel	21

Hauptgang

Trüffelpasta Manufakturpasta/Sommertrüffel/schwarzer Pfeffer/ Parmigiano Reggiano	26
Miesmuscheln Nduja/Petersilie/Zitrone/hausgemachte Focaccia	28
Aubergine Panko-Kruste/Tabbouleh/rote Spitzpaprikasauce/Tahini-Joghurt	19
Steak Frites Rumpsteak/Pommes Frites/Chimichurri	30

Dessert

Namelaka Valrhona Dulcey Schokolade/Mandelbiscuit/Passionsfrucht	12
Greek yoghurt Mascarpone/Joghurt/Kadayif/Honig/Pekannuss	12
Affogato Hausgemachtes Vanilleis, Espresso	7
Hausgemachtes Zitronensorbet	7