

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	15
Garnelen/Avocado/Zitronenmayonnaise/Pico de Gallo	
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/karamellierte Zwiebeln/Oliven/Schnittlauch	
Ceviche	21
Adlerfisch/Leche de Tigre/Süßkartoffel/Apfel/Fenchel	
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	12
70% Valrhona Schokolade/Crumble/ kaltgepresstes Olivenöl/Fleur de Sel	
Greek Yoghurt	12
Mascarpone/Joghurt/Kadayif/Honig/Pekannuss	
Käsevariation	18
Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter	
Affogato	7
Sorbet des Tages	6
Espresso Martini	16
Absolut Vodka/Kaffeelikör/Zucker/Espresso	
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