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

Nüsse — 5
- Rauchmandeln
- Zitrone-Pfeffer-Cashews

Caviar & Chips — 14
Forellenkaviar/Schmand/Schnittlauch

Arancini — 15
Reis/Fischragu/Safranaioli (3 Stück)

Trüffelpommes — 11
Pommes/frischer Trüffel

Käsevariation — 18
Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter

Menu

Vorspeise

Tagesbar Caesar Salad (plant based) — 16
Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/
Pangrattato/Macadamianuss

Spinat-Pita-Salat — 14
Filoteig/Feta/Kürbis/Sesam/Spinat/Kräuter

Stracciatella — 15
Geräucherte Cantabrian Anchovis/karamellisierte Zwiebeln/
Oliven/Schnittlauch

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

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

Hauptgang

Fregola Sarda — 21
Steinpilze/Parmiggiano Reggiano/Blaubeeren/
Balsamicoglasur

Miesmuscheln — 28
Nduja/Petersilie/Zitrone/hausgemachte Focaccia

Aubergine — 19
Panko-Kruste/Tabbouleh/rote Spitzpaprikasauce/Tahini-Joghurt

Ochsenbäckchen — 27
Trahanas/Gremolata/Jus

Dessert

Namelaka — 12
70% Valrhona Schokolade/Olivenöl/Fleur de Sel

Greek yoghurt — 12
Mascarpone/Joghurt/Kadayif/Honig/Pekanuss

Affogato — 7
Hausgemachtes Vanilleis, Espresso

Hausgemachtes Zitronensorbet — 7