

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

A.R.T Milla 2018

75

Tempranillo

Tr3esmano, Ribera del Duero, Spanien

Bubbles

Perrier-Jouet Grand Brut

120

Perrier-Jouet, Champagne, Frankreich

Ruinart Rosé

185

Ruinart, 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/Zwetschgen/Chilihonig/Walnuss	
Caviar & Chips	14
AKI Forellenkaviar/Kessel Chips/Schmand/Schnittlauch	
AKI Kaviar D'Aquitane 30g 100g	65 150
Brioche/Butter/Schmand/Schnittlauch	
Mortadella	12
Pistazien/Sauerteigbrot	
Käsevariation	18
Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter	
To Share	
Tagesbar Caesar Salat (plantbased)	16
Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/Pangrattato/Macadamianuss	
Stracciata	17
Geräucherte Anchovis/karamellierte Zwiebeln/Oliven/Schnittlauch	
Gegrillter Kürbis	21
Kürbis/Kürbispürree/Kernöl-Hollandaise/Grünkohl	
Ceviche	21
Adlerfisch/Leche de Tigre/Süßkartoffel/Apfel/Fenchel	
Rindertatar	21
Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senf-kaviar/Buchweizen	+7
+ Pommes Frites	
Wirsing Royal	24
Wirsing/Garnelen/Sardinencreme/AKI Forellenkaviar	
Short Ribs	36
Pinienkern-Sumac-Crunch/Morchel-Jus/Kartoffelpürree	
Miesmuscheln	28
Nduja/Petersilie/Zitrone/hausgemachte Focaccia	
Steinpilzravioli	26
Steinpilze/Parmigiano Reggiano/eingelegte Pilze	

Dessertkarte

Namelaka 12
70% Valrhona Schokolade/
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/Kaffeeликör/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