

Getränkeempfehlungen

Softs

Homemade Lemonade	0,3l	6
• Blaubeere/Lavendel/Zitrone/Soda		6
• Passionsfrucht/Yuzu/Soda		6
• Limette/Minze/Soda		6

Aperitif

Campari Spritz	13
Campari/Soda/Prosecco	
Brombeer Sbagliato	15
Roter Wermut/Campari/Brombeere/Prosecco	
Golden Rush (alcoholfree)	12
Undone Not Wine Aperitif/Honig/Kalamansi	

Champagner

0,1l | 0,75l

Grand Brut	19 120
Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay	
Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich	
Blason Rosé	24 160
Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier	
Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich	

Wein

0,15l | 0,75l

Weiß	Sofia Langhe Chardonnay 2024	15 60
	Chardonnay	
	Molino, Piemont, Italien	
	Alvarinho Granit 2025	12,5 50
	Alvarinho	
	Quinta de Soalheiro, Minho, Portugal	
Rosé	Le Vigne di Nina 2025	10,5 45
	Frappato	
	Masseria Spaccaforno, Sizilien, Italien	
Rot	Verruzzo 2022	15 60
	Merlot/Cab.Sauvignon/Cab. Franc/Syrah	
	Monteverro, Toskana, Italien	

Lunch Menu

Brot & Butter		7
Hausgemachtes Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter/Feigensirup/ Zaatar/Schnittlauchöl		
Signature Carlingford Austern		6 36 72
Kiwi/Chili/Koriander/Limette 1 Stk. 6 Stk. 12 Stk.		
Marinierte Oliven		6
Kalamata/Taggiasca/Cerignola/Orangenbalsamico/ Rosmarin/Gewürze		
Caviar & Chips		14
AKI Forellenkaviar/Kessel Chips/Schmand/Schnittlauch		
Tagesbar Caesar Salad (plant based)		15,5
Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/Macadamianuss		
Spinat-Pita-Salat		15
Filoteig/Feta/Kürbis/Sesam/Babyspinat/Kräuter		
Rindertatar		19
Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkaviar/Buchweizen + Pommes Frites		+7
Hauptgerichte		
Pasta	Steinpilzravioli Steinpilze/Parmiggiano Reggiano/ eingelegte Pilze	22
Vegetarisch	Gegrillter Kürbis Kürbis/Kürbispürree/Kernöl- Hollandaise/Grünkohl	19
Fisch	Fischeintopf Rotbarsch/Muscheln/Rotgarnelen/ Fenchel/Kartoffeln	28
Fleisch	Geschmorte Ochsenbäckchen Trahanas/Gremolata/Jus	27
	Kleiner Beilagensalat	5
Dessert		
Namelaka		11
70% Valrhona Schokolade/Olivenöl/Fleur de Sel		
Greek Yoghurt		11
Mascarpone/Joghurt/Kadayif/Honig/Pekannuss		
Affogato		7