

Menu

Aperitifempfehlung

Negroni 15
Beefeater Gin/Campari/Antica Formula

Cocktailempfehlung

Pink Garden 13
Beefeater Gin/Fevertree Pink Grapefruit/Gurke/Zitrone

Weinempfehlung

Sofia Langhe Chardonnay 2024 60
Chardonnay
Molino, Piemont, 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

Caviar & Chips 14
Forellenkaviar/Schmand/Schnittlauch

Mortadella 12
Pistazien/Sauerteigbrot

Kaviar Set 35g 55
AKI D'Aquitane/Brioche

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

Steinpilzravioli Steinpilze/Parmiggiano Reggiano/ eingelegte Pilze	26
Miesmuscheln Nduja/Petersilie/Zitrone/hausgemachte Focaccia	28
Gegrillter Kürbis Kürbis/Kürbispüree/Kernöl-Hollandaise/Grünkohl	22
Ochsenbäckchen Trahanas/Gremolata/Jus	27

Dessert

Namelaka 70% Valrhona Schokolade/Olivenöl/Fleur de Sel	12
Greek yoghurt Mascarpone/Joghurt/Kadayif/Honig/Pekanuss	12
Affogato Hausgemachtes Vanilleis, Espresso	7
Hausgemachtes Zitronensorbet	7