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 65
AKI D'Aquitane/Brioche

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

Birne, Bohnen und Speck — 17
Grüne Bohnen/Aalcreme/Pancetta/
Portweinbirne/Wallnuss

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

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

Hauptgang

Steinpilzravioli — 26
Steinpilze/Parmiggiano Reggiano/
schwarzer Pfeffer

Fischeintopf — 32
Rotbarsch/Muscheln/Rotgarnelen/Fenchel/Kartoffeln

Gegrillter Kürbis — 22
Kürbis/Kürbispürree/Kernöl-Hollandaise/Grünkohl

Steak Frites — 31
Rumpsteak/Pommes Frites/Chimichurri

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