



Kleinigkeiten	EUR
Grüne & schwarze Oliven [✓]	4
Geröstete Cashews „Thai spice“ [✓]	4
Baba Ghanoush Curryblätteröl Pinienkerne	5
Salat-Taco Garnele Kokos & Tamarind	7

Vorspeisen

Thunfisch Crudo	22
Erdbeere grüne Erbsen Dashi Kapuzinerkresse	
Beef Tatar	22
Estragon-Senfeis Stachelbeere Ringelblume	
Wassermelone & Feta [✓]	16
Tomate Olivenöl Röstbrot Oregano	

Zwischendrin

Limetten-Kokossuppe [✓]	13
Rote Garnele Austernpilze Koriander	
Shiitake Agnolotti [✓]	19 23
Petersilie Mushroom XO Nori-Alge	

Hauptgerichte

Gerösteter Seeteufel	28 42
Pulpo Bouillabaisse Fenchel schwarzer Knoblauch	
Black Angus Flanksteak	44
Zucchini Taleggio Aprikose Bamberger Hörnchen	
Barbarie Entenbrust	39
Mole Rosa Rote Bete Kirsche Shiso	

Dessert und Käse

Lemon Pavlova	14
Chantilly Earl Grey Himbeere	
Mille Feuille	14
Erdbeere Mascarpone Popcorn	
Käsevariation	13
hausgebackenes Bananenbrot Chutney	

Menü-Empfehlung

EUR

Beef Tatar

Estragon-Senfeis | Stachelbeere | Ringelblume

* * *

Limetten-Kokossuppe^v

Rote Garnele | Austernpilze | Koriander

* * *

Gerösteter Seeteufel

Pulpo | Bouillabaisse | Fenchel | schwarzer Knoblauch

* * *

Barbarie Entenbrust

Mole Rosa | Rote Bete | Kirsche | Shiso

* * *

Lemon Pavlova

Chantilly | Earl Grey | Himbeere

Menü-Empfehlung (inkl. Reduktion)

101

Menü-Individuell

Gerne können Sie sich Ihr Lieblingsmenü auch selbst zusammenstellen.
Ab einem 4-Gang Menü reduziert sich der Preis um EUR 10 und beim
5-Gang Menü um EUR 15.

Begleitendes Weinpaket

Klein (0,3 l)

20

Groß (0,6 l)

38

Der Klassiker

Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind

550 g Rohgewicht | am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

pro Person

60

Pilze | Gemüse | Sauce Béarnaise | gratinierte Kartoffeln

Dieses Gericht ist nur auf Vorbestellung erhältlich!

^v = vegetarisch und auch vegan erhältlich.