

Kleinigkeiten	EUR
Grüne & schwarze Oliven [✓]	4
Geröstete Cashews „Thai spice“ [✓]	4
Rote Bete Kokoscrème & Schwarzkümmel	5
Shortrib Tostada Salsa Verde	7

Vorspeisen

Steak Tatar	22
Parmesan Anchovy Gremolata Röstbrot	
Gerösteter Octopus	22
Hummus Okra Pickles Salzzitrone Rettich	
Sharonfrucht Carpaccio [✓]	17
Burrata Goldene Bete Mole Seco Mandarine	

Zwischendrin

Essenz vom Reh	13
Matzenknödel Karotte Dill	
Ofen Aubergine [✓]	16 22
Tahina Granatapfel Harissa Minze	

Hauptgerichte

Seeteufel	25 42
Beurre blanc Forellenkaviar Blattspinat Kartoffelstroh	
Black Angus Rinderfilet	44
Sauce Béarnaise glacierte Gemüse Kartoffelterrine	
Lammkarree	42
Jerusalem Artischoke Mejool Dattel Palmkohl Ziegenkäse	
Ochsenbäckchen Rendang	39
Rote Beete Chiccorée Brüssler Sprossen	

Dessert und Käse

Passionsfrucht Tropical [✓]	14
Kokosmousse Mango Ananas Rosa Pfeffer	
Dubai Schokoladen Cheesecake	14
Himbeere Rose Hibiskus	
Käsevariation	13
hausgebackenes Bananenbrot Chutney	

Menü-Empfehlung

EUR

Gerösteter Octopus

Hummus | Okra Pickles | Salzzitrone | Rettich

* * *

Essenz vom Reh

Matzenknödel | Karotte | Dill

* * *

Ofen Aubergine

Tahina | Granatapfel | Harissa | Minze

* * *

Lammkarree

Jerusalem Artischoke | Mejool Dattel | Palmkohl | Ziegenkäse

* * *

Dubai Schokoladen Cheesecake

Himbeere | Rose | Hibiskus

Menü-Empfehlung (inkl. Reduktion)

92

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)

22

Groß (0,6 l)

40

Der Klassiker

Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind

550 g Rohgewicht | am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

Pilze | Gemüse | Sauce Béarnaise | gratinierte Kartoffeln

pro Person

60

Dieses Gericht ist nur auf Vorbestellung erhältlich!

V = vegetarisch (vegan auf Nachfrage)