

## VORSPEISEN

Cremige Niguri-Seehechkroketten, in Salz eingelegt		10,00 €
Brokkoli, Quinoa, eingelegte Muscheln und Foie		12,00 €
Schmorknödel auf unsere Art		12,00 €
Auflauf mit Pilzen, Ei und schwarzen Trüffeln		14,00 €
Artischocken, Pastinaken und Erdnusstoffee		15,00 €
Thunfischtatar, Mantou und Tom Yam		19,00 €
Hausgemachte Entenleber-Foie, mit Trüffelbrot		23,00 €

## VEGETARISCH

Gemüse – Gyozas		8,00 €
Gegrillter Rübensalat und knusprige Chips		12,00 €
Kürbis in fünf Texturen		14,00 €

## FISCH

Adlerfisch mit Knollensellerie, Kürbis und schwarzem Knoblauch		21,00 €
Seehecht-Dashi-Miso mit Lauch und Enoki-Pilzen		23,00 €
Steinbutt mit Pil Pil, Blumenkohl und gewürzten Kichererbsen		26,00 €

## FLEISCH

San Pascual Schweinerippchen, geröstete Auberginen, Babykartoffeln und Karotten		21,00 €
Gezogenes Lammfleisch, Karotte, Orange, Puntalette-Nudeln und Sellerie		22,00 €
Mit Kohle glasiertes Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch und Guinness		29,00 €

## BEILAGEN

Schälchen Pommes frites		6,50 €
Schälchen angebratenes Gemüse mit Sesam		6,50 €
Brot und Öl		2,50 €

## NACHSPEISEN

Käsekuchen aus reifem Käse		8,00 €
Schokolade, Kaffee und Churro		9,00 €
Gegrillte Sahne-Donut-, Toffee- und Karamell-Eiscreme		9,00 €