











VORSPEISE

Tränenerbsen in grüner Sauce, gegrillter Tintenfisch und Koriander		€ 21,00
Entenleber in Salz gereift, mit Trüffelbrot		€ 19,00
Unsere Version des Waldorfsalat (vegetarisch)		€ 14,00
Jakobsmuscheln, Tom Yum, Kaviar und Fenchel		€ 25,00
Schwertmuscheln mit Spinat-Eintopf, Rote Bete und Katsobushi		€ 16,00
Makrele, grüne Bohnen, Artischocke und Sauce Hollandaise		€ 15,00
Baby Saubohnen, Speck, Fleisch-Bohnen-Eintopf Sauce		€ 15,00




VEGAN

Artischocken, Mandeln und Vanille		€ 14,00
Gewürzte Adora-Tomaten mit Avocado		€ 10,00
Falafel mit Süßkartoffel und Rucola-Pesto		€ 14,00

FISCH

Aderfisch, Knollensellerie, geräucherte Brühe und grüne Chilis in Essig		€ 21,00
Seebarsch, heißer Käse, weißer Knoblauch und Schnee aus Kräutern und Foie		€ 25,00
Glasierte Thunfischbäckchen, Thaisalat und Kartoffel		€ 24,00

FLEISCH

Rinderbacke in Xo-Sauce, Aubergine und eingelegtes Gemüse		€ 19,00
Spanferkel, würzige Schokoladensauce, Kaffee und Salatherz mit knuspriger Zunge		€ 24,00
Gegrilltes Rinderfilet, schwarzer Trüffel und Guinness		€ 33,00

BEILAGEN

Schälchen Pommes Frites		€ 6,50
Schälchen in Sesamöl angebratenes Gemüse		€ 6,00

NACHSPEISEN

Käsekuchen aus reifem Käse		€ 8,00
Honig		€ 12,00
Kirschen, Mascarpone und Tonkabohne		€ 9,00