

WIR BITTEN ZU TISCH

VORSPEISEN

Taco –vegetarisch- Avocado Tomate Mais	14,50 €
Softshellcrabs –gebacken- Wakame Yuzu Teriyaki	24,00 €
Jakobsmuschel –gebraten- Spinat Ponzu Kimchi	22,00 €
Butterfisch –Ceviche- Maracuja Koriander Chili Kokos	19,00 €
Büffelmozzarella –gezupft- Imperialkaviar Eigelb Brioche	37,50 €
Lammtatar –orientalisch- Hummus Granatapfel Pappadum	22,00 €

ZEIT FÜR URLAUBSGESCHICHTEN

ZWISCHENGERICHTE

Iberico Secreto –gegrillt- Erdnuss Alioli Pak Choi	25,00 €
Hühnerconsommé –geröstet- Eigelb Gemüse Ramen	14,50 €
Fingermöhren –geschmort- Nigella Mandeln	13,50 €
Markknochen –aus dem Ofen- Röstzwiebeln Kartoffelpüree	16,50 €

DAS GROSSE HALLO

APERITIF

Champagne Perrier- Jouët Grand Brut	0,1l	17,00 €
Grand Brut		
Champagne Perrier- Jouët Blason Rosé	0,1l	25,00 €
Grand Brut		
Pisco Sour	0,1l	12,50 €
Pisco Limettensaft Zuckersirup Eiweiß Angostura Bitters		
Don't call me a Gin fizz (alkoholfrei)	0,2l	11,50 €
Zitronensaft Zuckersirup Tonic Wonderleaf Rosmarin		

ESSEN IST FERTIG

CHEF'S CHOICE MENU

Butterfisch –Ceviche-
Maracuja | Koriander | Chili | Kokos

Hühnerconsommé –geröstet-
Eigelb | Gemüse | Ramen

Lammrücken –im Gewürzmantel-
Rose | Linse | Zucchini

Kokosnuss –Parfait-
Mango | Passionsfrucht

3 / 4 / Gänge

p. P. 65,- € / 80,- €

MACHT PLATZ AUF DEM TISCH

HAUPTGERICHTE

Sellerie –geschmort- Risotto Salzzitrone Miso	22,50 €
Languste –gegrillt- Vermouth Kartoffel Vanille	58,00 €
Heilbutt –gebraten- Gen Maicha Sepia Fregola Sarda	46,00 €
Lammrücken –im Gewürzmantel- Rose Linse Zucchini	42,00 €
Stockyard Inside Skirt –rosa gegart- Ananas Süßkartoffel Kaffee	42,00 €

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

DESSERTS

Kokosnuss –Parfait- Mango Passionsfrucht	16,50 €
Valrhona Manjari –Brownie- Macadamia Birne	17,50 €
Sylter Rose –Delice- Valrhona Ivoire Mandel	15,50 €
Grisette –pur- Granatapfel Vogelmierle Walnuss	14,50 €

Die gesamte Weinkarte finden

Sie auch online hier:

