

TIPKEN*S SHARED DINING

Entdecken | Geniessen | Teilen

Auf der ganzen Welt kommen Menschen zum Essen zusammen: Freunde, Familien und Paare, in zwangloser Atmosphäre werden alle zubereiteten Speisen in die Mitte gestellt und geteilt. Man reicht sich die Speisen, spricht über die Geschmäcker und Aromen und empfiehlt seine Lieblinge. Genau diese Atmosphäre findet sich im Tipken's wieder: Beim „shared dining“ werden alle Speisen in der Tischmitte angerichtet und laden zum Probieren, Diskutieren und Entdecken in legerer Umgebung ein. Gehen Sie zusammen auf eine kulinarische Entdeckungsreise und teilen Sie Genüsse aus aller Welt miteinander.

DAS GROßE HALLO - Aperitif

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	0,1l	17,00 €
Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé	0,1l	25,00 €
Sommelier´s G & T Ferdinand´s Gin Riesling Dry Tonic	0,1l	15,00 €
Bittermans Friend (alkoholfrei) Sanbitter Ginger Beer Orange	0,2l	10,00 €

ESSEN IST FERTIG – Chefs Choice

Shared Dining Menü

Taco | Kabeljau
Rinderrücken | Jakobsmuschel



Schweinebauch | Consommé
Blumenkohl



Onglet | Pulpo



Nashi | Jivara

2 Gänge á 69,00 €

3 Gänge á 89,00 €

4 Gänge á 109,00 €

Begeben Sie sich in die Hände
unseres Küchenchefs Normen Eller
und entdecken | genießen | teilen
Sie unsere 2 -, 3 - oder 4 - Gang Shared Dining Menüs, die Menüpreise
verstehen sich pro Person.

WIR BITTEN ZU TISCH – Vorspeisen

Taco -vegetarisch- Avocado Tomate Mais	14,50 €
Softshellcrabs -gebacken- Wakame Yuzu Teriyaki	22,50 €
Rinderrücken -geflämmt- Reis Hoisin	20,50 €
Kabeljau-Ceviche- Kokos Chili Granatapfel	18,50 €
Jakobsmuschel -gebraten- Pancetta Gurke Meerrettich Gin	20,50 €
Sharing Vorspeisenvariation Taco Rinderrücken Softshellcrabs	p.P. 31,50 €

ZEIT FÜR URLAUBSGESCHICHTEN - Zwischengerichte

Schweinebauch -sous vide 16h/65°C- 18,50 €
Wilder Brokkoli | Ahornsirup | Knoblauch

Hühnerconsommé -geröstet- 14,50 €
Eigelb | Gemüse | Ramen

Blumenkohl -getruffelt- 22,50 €
Mimolette | Butterbrösel

Kaisergranat -gebraten- 36,50 €
Melone | Tandoori

MACHT PLATZ AUF DEM TISCH - Hauptgerichte

Auberginen -confiert- 24,50 €
Risotto | Salzzitrone | Miso

Pulpo -gegrillt- 34,50 €
Batatas Bravas | Alioli | Mojo Rojo

Black Kingfish -gebraten-- 36,50 €
Grüner Spargel | Kichererbse | Tamarinde

US GOP Short Ribs -sous vide 10h/85°- 32,50 €
Kartoffel | Nussbutter | Pfeffer

US GOP Onglet -rosa gegart- 34,50 €
Kaffee | Süßkartoffel | Ananas

DAS BESTE ZUM SCHLUSS - Desserts

Valrhona Jivara -Parfait- Hibiskus Litschi	15,50 €
Nashi Birne -Crème Brûlée- Praliné Pecannuss	16,50 €
Valrhona Itakuja -Delice- Banane Passionsfrucht	17,50 €
Soumaintrain -pur- Wurzelgemüse Honigkuchen Hanföl	14,50 €

Mit den passenden Weinen durch den Abend

kleine Weinreise 40,00 € | 3 Gläser à 0,1l

große Weinreise 55,00 € | 4 Gläser à 0,1l

