



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.



ESSEN IST FERTIG – Chefs Choice

2 - Gang Shared Dining

Tatar | Makrele
Thunfisch



Garnele | Spargel
Teres Major

69,00 €

3 - Gang Shared Dining

Tatar | Makrele
Thunfisch



Garnele | Spargel
Teres Major



Valrhona | Rhabarber
Mille-Feuille

89,00 €

4 - Gang Shared Dining

Tatar | Makrele
Thunfisch



Pulpo | Markknochen
Kokos-Tandoori



Garnele | Spargel
Teres Major



Valrhona | Rhabarber
Mille-Feuille

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

Burrata -cremig- Bunte Tomaten Zatar	16,50 €
Jakobsmuschel -gebraten- Grüner Spargel Vanille Pinienkerne	20,50 €
Makrele „Bloody Mary“ -geröstet- Tomate Pfeffer Chili Staudensellerie Vodka	18,50 €
Thunfisch -Sesam-ummantelt- Spitzkohl Umeboshi-Pflaume Curcuma	20,50 €
Rindertatar -roh mariniert- Rucola Radiesschen	20,50 €
Kalbskopf -gebacken- Karotte Liebstöckel	18,50 €



ZEIT FÜR URLAUBSGESCHICHTEN-Zwischengerichte

- Pulpo -kross gebraten-** 25,50 €
Haselnuss | Aprikose | Kräuterseitlinge
- Kokos-Tandoori-Süppchen -fruchtig scharf-** 15,50 €
Jackfruit | Aubergine
- Taubenbrust -im Ofen gegart-** 21,50 €
Sellerie | Earl Grey
- Markknochen -gegrillt-** 16,50 €
Röstzwiebeln | Kartoffelpüree

MACHT PLATZ AUF DEM TISCH-Hauptgerichte

- Weißer Spargel -gratiniert-** 38,50 €
Morcheln | Sauce Bearnaise
- Steinbutt -gebraten-** 42,50 €
Genmaicha | Seeigel | Reis
- Jumbogarnele -in Marzipan geschwenkt-** 39,50 €
Grapefruit | Safranfenchel | Gewürzlinen
- US Short Ribs -sous vide 10h/85°C-** 39,50 €
Pfeffer-Jus | Nussbutterstampf
- Teres Major -rosa gebraten-** 40,50 €
BBQ Aromen | Süßkartoffel | Mais



DAS BESTE ZUM SCHLUSS - Desserts

Mille-Feuille -geschichtet- 17,50 €
Erdbeeren | Chantillycreme | Mandel

Valrhona Itakuja -aufgeschlagen- 16,50 €
Rote Johannisbeeren | Portwein

Rhabarber -pochiert- 15,50 €
Erdnuss | Joghurt

Brie de Meaux -pur- 15,50 €
Birne | Haselnuss | Sauerampfer

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