

# Dinner Menu

ab 17:30

## Aperitif der Woche

Italian 500

15

Beefeater Gin/Italicus/Zitrone/Prosecco/Zucker

## Cocktail der Woche

French 75

21

Beefeater Gin/Zitrone/Schaumweinsirup/Champagner

## Wein der Woche

Insoglio del cinghiale 2023

60

Merlot/Syrah/Cabernet Sauvignon

Tenuta Biserno, Toskana, Italien

## Snacks und Barfood

Brot & Butter

7

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter/Feigensirup/  
Zaatar/Schnittlauchöl

Marinierte Oliven

6

Kalamata/Taggiasca/Cerignola/Orangenbalsamico/  
Rosmarin/Gewürze

Carlingford Austern

Kiwi/Chili/Koriander/Limette

1 Stk. | 6 Stk. | 12 Stk.

5,5 | 30 | 58

Nüsse

4,5

- Rauchmandeln
- Zitrone-Pfeffer-Cashews

Caviar & Chips

14

Forellenkaviar/Schmand/Schnittlauch

Grilled Cheese Sandwich

16

Appenzeller/Mozzarella/Cheddar/Nduja Mayonnaise

Käsevariation

17

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter

# Dinner Menu

ab 17:30

## Kalte Speisen

|                                                                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Tagesbar Caesar Salat (plant based)<br>Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/<br>Pangrattato/Macadamianuss | 15,5      |
| Aubergine<br>Aubergine/Stracciata/Spitzpaprika/Walnuss/Minze                                                              | 18        |
| Wolfsbarsch Skordiala<br>Marinierter Wolfsbarsch/Rote Beete/<br>Walnuss-Knoblauch-Sauerteig Creme                         | 19        |
| Rindertatar<br>Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkebab/Buchweizen<br>+ 10g AKI d'Aquitane Kaviar                      | 19<br>+25 |

## Warme Speisen

|                                                                                           |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Sedano<br>Knollensellerie/Kartoffelespuma/schwarzer Wintertrüffel                         | 22         |
| Pulpo Burdetto<br>Oktopus/Rote Zwiebeln/Paprika/Cime di Rapa                              | 26         |
| Gerösteter Blumenkohl<br>Karottenpüree/Ras el Hanout-Hollondaise/Pangrattato/Haselnuss    | 21         |
| Schweinenacken<br>Schweinenackenspieß/Selleriepüree/Lardo/ingelegte Zwiebeln/<br>Kalbsjus | 24         |
| Chefs Choice<br>Tagesempfehlung des Küchenchefs                                           | Tagespreis |

## Dessert

|                                                                   |   |
|-------------------------------------------------------------------|---|
| Namelaka<br>70% Valrhona Schokolade/Crumble/Olivenöl/Fleur de Sel | 9 |
| Meringa<br>Baiser/Mascarpone/Johannisbeerenkompott/Limette        | 7 |
| Sorbet des Tages                                                  | 4 |