

Getränkeempfehlungen

Softs

Homemade Lemonade	0,3l	
• Blaubeere/Lavendel/Zitrone/Soda		6
• Passionsfrucht/Yuzu/Soda		6
• Mandarine/Ingwer/Honig/Soda		6

Aperitif

Blaubeer-Lavendel Spritz	13
Blaubeer-Lavendel-Sirup/Zitrone/Prosecco	
Campari Soda	12
Campari/Soda/Yuzu	
Old Cuban	20
Rum/Minze/Limette/Angostura/Champagner	

Champagner

0,1l | 0,75l

Grand Brut	19 120
Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay	
Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich	

Blason Rosé	24 150
Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier	
Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich	

Wein

0,15l | 0,75l

Weiß	Terlaner 2024	14 60
	Weißburgunder/Chardonnay/Sauvignon Blanc	
	Kellerei Terlan, Südtirol, Italien	
	Vermentino di Monteverro 2024	10,5 45
	Vermentino	
	Monteverro, Toskana, Italien	
Rosé	Vetere Rosato 2024	12 50
	Aglianico	
	Agricola San Salvatore, Kampanien, Italien	
Rot	Le Vigne de Nina 2024	10,5 45
	Frappato	
	Massaria Spaccaforno, Sizilien, Italien	

Lunch Menu

bis 15 Uhr

Brot & Butter		7
Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter/Feigensirup/ Zaatar/Schnittlauchöl		
Carlingford Austern		
Kiwi/Chili/Koriander/Limette		
1 Stk. 6 Stk. 12 Stk.		5,5 30 58
Caviar & Chips		14
Forellenkaviar/Schmand/Schnittlauch		
Salate		
Tagesbar Caesar Salat (plant based)		15,5
Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/ Macadamianuss		
Spinat Pita Salat		14
Babyspinat/Kürbis/Sesam/Filoteig/Feta/ Dill-Vinaigrette		
Vorspeisen		
Rindertatar		19
Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senf-kaviar/Buchweizen		
Hauptgerichte		
Suppe	Maronensuppe	14
	Speck/Frischkäse/Croutons	
Pasta	Cavolo Nero	19
	Schwarzkohlcreme/Parmigiano Reggiano/ Pinienkerne/Buchweizen	
Vegetarisch	Sedano (plant based option)	17
	Knollensellerie/Kartoffelpüree/Wirsing/ Gemüsejus	
Fisch	Kabeljau	23
	Pastinakenpüree/Cime di rapa/Kapern/ Beurre Blanc	
Fleisch	Geschmorte Rinderschulter	23
	Selleriepüree/Wilder Brokkoli	
Dessert		
Namelaka		9
70% Valrhona Schokolade/Crumble/Olivenöl/Fleur de Sel		
Meringa		7
Baiser/Mascarpone/Johannisbeerenkompott/ Limette		
Sorbet des Tages		4