



ABEND

MITTWOCH BIS SONNTAG · 17.00 – 21.00 UHR

AM ANFANG

Hamachi	17,5
Daikon · Leche de Tigre · Ají Amarillo · Mais	
Caesar Salad, gegrillt	13,5
Eigelb · Croutons · Parmesan · Kapern	
Octopus	17,5
Gelbe Paprika · Wildkräuter · XO-Öl	
Rindertatar	15,5
Zwiebelcreme · Wonton · Hibiskus	

DANACH

Aglío e Olio vegetarisch	15,5
Casarecce · Knoblauchchips · Petersilie	
+ 3 Garnelen	6
Wagyu Brisket	23,5
Selleriepüree · Portobellopilz · Pfeffersauce	
Gebratener Hokkaidokürbis vegetarisch	14,5
Curry · Tamarinde · Wildkräuter	

ZUM SCHLUSS

Brie de Meaux, gratiniert	9,5
Balsamicoschalotten · Pangrattato	
„Nüsser Schoko“ vegetarisch	10,5
Brownie · Pflaume · Vanille	

MENÜ

Drei Gänge Fünf Gänge Sieben Gänge	39 54 69
Menü in drei, fünf oder sieben Gängen – frei gewählt aus der Abendkarte	
Et kütt wie et kütt	39 54 69
Menü in drei, fünf oder sieben Gängen – von uns zusammengestellt	