

THE CASUAL DINNER

We live what we promise: Bei uns erwartet Sie eine elegant-entspannte Atmosphäre. Wir möchten, dass Sie sich bei einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis wie zu Hause fühlen, auf der grünen Terrasse oder in unserem urbanen Wohnzimmer. Unsere Küche widmet sich der modernen italienischen Küche mit asiatischen Akzenten. Unter Verwendung hochwertiger, saisonaler Produkte versteht es unser Küchenchef, sich auf den reinen Geschmack der einzelnen Zutaten zu konzentrieren und doch mit raffinierten Aromen zu spielen.

VORSPEISEN

Bauch vom Apfelschwein Frische Erbsen Wasabi Burrata	22
Makrele Karotten-Variation Dashi Ingwer	24
Wilder Salat Zitrus-Ricotta marinierte Kirschen Mandeln Zitronendressing	17

SUPPEN

Marinierte Tomatensuppe Büffelmozzarella Pimientos	15
---	----

VEGANE, GLUTEN- UND LACTOSEFREIE OPTIONEN

VORSPEISE

Rohes und gegartes Gemüse Tomate ausgewähltes saisonales Gemüse	18
--	----

HAUPTSPEISE

Sous vide gegarte Aubergine Vegane Misosuppe Wakame-Algen Tomate Frühlingszwiebeln	22
Riso Orzo Pasta Wilder Blumenkohl Estragon eingelegte rote Bete Rosmarin	20

DESSERT

Fruchtsalat Saisonale Früchte	12
----------------------------------	----

HAUPTGERICHTE

Seeteufel Fermentierter Lauch saisonales Gemüse Lachskaviar	32
Gedämpfter Kabeljau Petersilie wilder Brokkoli Saubohnen	36
Sous vide gegarte Rippchen Pak Choi Kartoffeln Chimichurri	40
Lammkarree Endivie Pecorino langer Pfeffer Minze	44

PASTA

Hausgemachte Büffelricotta-Ravioli Bouillabaisse roher und gekochter Fisch	27
Hausgemachte Tagliatelle Hasenragout Pfifferlinge	24

DESSERT

Mascarponecreme Hausgemachter Löffelbiskuit Kaffee Haselnuss Kakao	14
Safranmousse Honig Blütenstaub Sauerklee	16
Heuparfait Erdbeeren Kamillen-Kombucha Sablé	14

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Still Prickelnd	0,25 4
Vöslauer Still Prickelnd	0,75 9
Coca Cola Light Zero	0,2 4,5
Fanta Sprite	0,2 4,5
Tonic Water Soda Bitter Lemon Ginger Ale	0,2 4,5
Grapefruitsaft	8
Orangensaft	8

HEISSGETRÄNKE

Café Creme	5
Cappuccino	6
Flat White	7
Espresso / Macchiato	3
Doppelter Espresso / Macchiato	5
Latte Macchiato	7
Café Latte	7
Pink Latte	7
Matcha-Coconut-Latte	8
Verschiedene Teesorten	9
Frischer Kräutertee Minze Ingwer	7

Um Ihre kulinarische Reise abzurunden, servieren wir Ihnen gerne unser Brotgedeck mit Kräuterquark für 3€ pro Person. Alle Preise in € inklusive MwSt. Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene enthalten können. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Service Team.

THE CASUAL DINNER

We live what we promise: An elegant and relaxed atmosphere is waiting for you. We want you to feel at home while having an unforgettable culinary experience, on the lush green terrace or in our urban living room. Our kitchen is dedicated to modern Italian cuisine with a touch of Asian culinary. Using only high quality seasonal products, our chef focuses on the individual ingredients, but still does not miss to play with some kicks of taste.

STARTERS

Apple pork belly	22
Fresh peas wasabi burrata	
Mackerel	24
Variation of carrots dashi ginger	
Wild salad	17
Citrus ricotta cheese marinated cherries almonds lemon dressing	

SOUPS

Marinated tomato soup	15
Buffalo mozzarella pimientos	

VEGAN, GLUTEN- AND LACTOSE FREE OPTIONS

STARTER

Raw and cooked vegetables	18
Tomato selected seasonal vegetables	

MAIN COURSE

Sous vide cooked eggplant	22
Vegan miso soup wakame seaweed tomato spring onions	
Riso Orzo pasta	20
Wild cauliflower tarragon pickled beetroot rosemary	

DESSERT

Fruit salad	12
Seasonal fruits	

MAIN COURSES

Monkfish	32
Fermented leek seasonal vegetables keta caviar	
Steamed cod	36
Parsley wild broccoli broad beans	
Sous vide cooked beef ribs	40
Pak Choi potatoes chimichurri	
Rack of lamb	44
Endive pecorino cheese long pepper mint	

PASTA

Homemade Buffalo ricotta ravioli	27
Bouillabaisse raw and cooked fish	
Homemade Tagliatelle	24
Rabbit ragout chanterelle mushrooms	

DESSERTS

Mascarpone cream	14
Homemade ladyfingers coffee hazelnut cocoa	
Saffron mousse	16
Honey pollen oxalis	
Hay parfait	14
Strawberries chamomile kombucha sablé	

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Vöslauer still sparkling	0,25 4
Vöslauer still sparkling	0,75 9
Coca Cola Light Zero	0,2 4,5
Fanta Sprite	0,2 4,5
Tonic Water Soda Bitter Lemon Ginger Ale	0,2 4,5
Grapefruit juice	8
Orange juice	8

HOT BEVERAGES

Café Creme	5
Cappuccino	6
Flat White	7
Espresso / Macchiato	3
Doppelter Espresso / Macchiato	5
Latte Macchiato	7
Café Latte	7
Pink Latte	7
Matcha-Coconut-Latte	8
Various teas	9
Fresh herbs tea mint ginger	7

To round off your culinary journey, we will be happy to serve you our bread set with herb curd cheese for 3€ per person. All prices in € including VAT. Please be informed that our dishes may contain allergens. For further information or assistance please contact the service team.