

# 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	25
Makrele Karotten-Variation   Dashi   Ingwer	27
Wilder Salat Zitrus-Ricotta   Früchte   Mandeln   Zitronendressing	19

## SUPPEN

Marinierte Tomatensuppe Büffelmozzarella   Pimientos	17
---	----

## VEGANE, GLUTEN- UND LACTOSEFREIE OPTIONEN

### VORSPEISE

Rohes und gegartes Gemüse Tomate   ausgewähltes saisonales Gemüse	20
--	----

### HAUPTSPEISE

Sous vide gegarte Aubergine Vegane Misosuppe   Wakame-Algen   Tomate   Frühlingszwiebeln	25
Riso Orzo Pasta Wilder Blumenkohl   Estragon   eingelegte rote Bete   Rosmarin	23

### DESSERT

Fruchtsalat Saisonale Früchte	14
----------------------------------	----

## HAUPTGERICHTE

Seeteufel Fermentierter Lauch   saisonales Gemüse   Lachskaviar	36
Gedämpfter Kabeljau Petersilie   wilder Brokkoli   Saubohnen	40
Sous vide gegarte Kalbsbäckchen Pak Choi   Kartoffeln   Chimichurri	44
Lammkarree Endivie   Pecorino   langer Pfeffer   Minze	45

## PASTA

Hausgemachte Büffelricotta-Ravioli Bouillabaisse   roher und gekochter Fisch	31
Hausgemachte Tagliatelle Kaninchenragout   Waldpilze	27

## DESSERT

Mascarponecreme Hausgemachter Löffelbiskuit   Kaffee   Haselnuss   Kakao	16
Safranmousse Honig   Blütenstaub   Sauerklee	18
Heuparfait Erdbeeren   Kamillen-Kombucha   Sablé	16

## 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 Fresh peas   wasabi   burrata	25
Mackerel Variation of carrots   dashi   ginger	27
Wild salad Citrus ricotta cheese   fruit   almonds lemon dressing	19

## SOUPS

Marinated tomato soup Buffalo mozzarella   pimientos	17
---	----

## VEGAN, GLUTEN- AND LACTOSE FREE OPTIONS

### STARTER

Raw and cooked vegetables Tomato   selected seasonal vegetables	20
--	----

### MAIN COURSE

Sous vide cooked eggplant Vegan miso soup   wakame seaweed   tomato   spring onions	25
Riso Orzo pasta Wild cauliflower   tarragon   pickled beetroot   rosemary	23

### DESSERT

Fruit salad Seasonal fruits	14
--------------------------------	----

## MAIN COURSES

Monkfish Fermented leek   seasonal vegetables   keta caviar	36
Steamed cod Parsley   wild broccoli   broad beans	40
Sous vide cooked veal cheeks Pak Choi   potatoes   chimichurri	44
Rack of lamb Endive   pecorino cheese   long pepper   mint	45

## PASTA

Homemade Buffalo ricotta ravioli Bouillabaisse   raw and cooked fish	31
Homemade Tagliatelle Rabbit ragout   forest mushrooms	27

## DESSERTS

Mascarpone cream Homemade ladyfingers   coffee   hazelnut   cocoa	16
Saffron mousse Honey   pollen   oxalis	18
Hay parfait Strawberries   chamomile kombucha   sablé	16

## 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.