

COCKTAILS

Pre Dinner

Contessa Negroni 12
Spicy Scandinavian 12
Sloe Berry 12

After Dinner

Manhattan 12
Juancho Noel 12
Reverend Palmer 12

OFFENE WEINE 0,2l

Weiß

Grauburgunder 9,5
Chardonnay 9

Rosé

Riccardo Cuna 9,5

Rot

Primitivo 9
Agneau Rouge 8

NIMM 3

1 x Kleineres Gericht

+

1 x Größeres Gericht
+ Beilage

+

1 x Süß & Salzig

39

Eine weitere Auswahl entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte und Barkarte.

KLEINERE GERICHTE

Winter Roll mit gebeizter Jakobsmuschel, Sauerkraut und Röstzwiebelcreme 9
A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,L,N

Saibling mit Muschelespuma, Roter Bete, geräuchertem Lauch und Algensalat 14
B,C,D,E,F,G,H,I,J,L,N

Ente mit Grünkohl, Champignonbiskuit, wilder Feige und Walnuss-Florentiner 14
A,B,C,E,H,I,N

Wintersalat mit Roter Bete, Quinoa, Feldsalat, Granatapfel und Ziegenfrischkäse 9
A,B,C,D,E,H,I,N

Burrata mit konfiertem Ochsenherztomate, Pinienkernpesto und mariniertem Rucola 13
B,C,E,N

Soba-Nudelsalat mit gebeiztem Rinderfilet, römischem Salatherz, Ei und Tonkatsu 14
A,B,C,D,E,F,G,H,I,N

Hummerbisque mit Kalbsstrudel, Vanille und Mango 13
B,H,N

GRÖßERE GERICHTE

Auberginenröllchen mit Pilzessenz, Portobello, Kurly Kale und Miso 13
B,C,D,E,F,G,H,I,N

Lachs-Pho mit Sprossen, Karotte und Koriander 15
C,F,H,J,N

Fish'n'Chips mit Gurken-Wakamesalat 20
A,B,C,F,G,H,J,N

Bœuf bourguignon mit Hummuscreme und Rotweinzwiebeln 19
B,H,N

Teriyaki-Lachs mit Wasabinüssen, Kartoffel-Lauchragout und Zwetschgenröster 20
A,B,H,I,J,N

Bratwurst vom Brandenburger Büffel mit Bratkohl, Apfelcreme und asiatischer Senfsauce 18
A,B,C,E,G,H,I,N

Poké Bowl mit Tempura-Garnele, Rotkohlsalat, Maronencreme, Pomelo und gerösteter Schwarzwurzel 18
A,B,C,D,E,F,G,H,K,N

Cordon bleu vom Perlhuhn mit Letscho und geblähtem Mais 21
A,B,C,D,H,N

BEILAGEN

Fregola 4
B,H

Indisches Risotto 4,5
B,C,D,E,F,G,H,N

Geräuchertes Kartoffel-Paprikapüree 4
B

Spinatsalat mit Ohitashi 4
B,D,E,F,G,H

Aprikosen-Couscous mit Pistazie 4
C,E,H

SÜß & SALZIG

Schwedenbecher mit Kaki und Mandarine 7
A,B,C,D,E,N

Winterlich gefüllte Schokoladenhalbkugel mit Gelber und Roter Bete 7,5
A,B,C,D,E,F,G,H,N

California Cheesecake mit Sauerrampferis, Erdnussbutter und eingelegerter Zitrone 7,5
A,B,C,D,E,H,N

Pochierte Willimas-Birne mit süß-saurem Karamell 7,5
A,B,E,N

Cremiger Vacherin mit Brioche, Apfel und Grappa-Kartoffeln 8
B,N

Alle Gerichte auch zum Teilen.

Dinner: 18:00 – 23:00

Preise in Euro inklusive MwSt.

Lassen Sie uns Ihre Bedürfnisse erfüllen. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter, wenn Sie besondere Ernährungsbedürfnisse, Nahrungsmittelallergien oder –unverträglichkeiten haben.

A Eier
B Milch (einschl. Laktose)
C Glutenhaltige Getreide
D Erdnüsse
E Schalenfrüchte, Nüsse
F Sesamsamen
G Soja

H Sellerie
I Senf
J Fisch
K Krebstiere
L Weichtiere, Weichtiererzeugnisse
M Lupine
N Schwefeldioxid, Sulfite