

BAR

Brot & Butter	6
Oliven & Manouri	7
Utah Beach Auster Tajín & Salsa Roja	7
Boquerones Olivenöl & Piparras	8
Mangalitza Speck	12
Hühnerflügel Garnele & Szechuan Pfeffer	14
Knochenmark Pfifferlinge, Kräuter & Röstbrot	18
Garnele Gurke, Tomatillos & Limette	22
Tatar „Yukke“ Nashi Birne, Chili & Sesam	22
Yellowfin Tuna Tomate, Ponzu & Shiso	24
Muschel & Schweinebauch Sobrasada & Koriander	22

BISTRO

Gnocchi Fontina & Herbsttrüffel	32
Adlerfisch Schwertmuschel & Buddhas Hand	34
Charolais „au Poivre“ Entrecôte, Pommes Annette & gegrillter Romana	36
Chicorée Zitrusfrüchte, Pekannuss & gereifter Gouda	15
Gurke Pistazie, Minze & Zitrone	14
Pommes Annette & Trüffel Aioli	12
Stracciatella Beete, Felsenbirne & Haselnuss	15
Soft Serve Pandan, Ananas & Thai Basilikum	15
Profiterole Zwetschge, Zimt & Mandel	15

Extra

Auster

Yuzu Koshō Mignonette

Gillardeau 1 | 3 | 6

6 | 17 | 32

Utah Beach 1 | 3 | 6

6 | 17 | 32

Kaviar

Artischocke „alla Romana“ & Crème fraîche

Forellenkaviar 30

20

Umai „Heritage“ 10 | 30

30 | 80

Umai „Modern“ 10 | 30

30 | 80

Kalbskutteln

24

Chorizo & Schweinebauch

Wolfsbarsch

42

Koriander, Minze & Granatapfel

Short Rib

42

Schwarzkohl, Kürbis & Kren