



Täglich ab 17 Uhr:

Irische Felsenaustern

Schalottenvinaigrette

¼ Dozen (3 St.) 13,5

½ Dozen (6 St.) 21.-

1 Dozen (12 St.) 39.-

HORS D'OEUVRES



Brot und Butter • Sauerteigbrot, Tomaten-Vanille 6,5



Gegrilltes Gemüse • Parmesan, eingelegte Olive 9,5



Poulpe grillé • Staudensellerie, Kirschtomaten, Oregano, Maiscrème 13.-



Glasierter Schweinebauch • Misokaramell, Kimchi 13.-

ENTRÉES



Salade de maison • marktfrisch nach Tagesangebot 13.-



Sojagebeizte Gurke • Dillcrème, saure Kartoffel, geröstete Erdnuss 16.-



Surf & Turf • Muschelcrème, Kopfsalat, Pistaziencrème 21.-



Geschmorter Lauch • Cashewcrème • schwarzer Knoblauch • Leindotteröl 16.-

SOUPE



Soupe du jour • heiße Ware nach Tagesangebot **Tagespreis**

PLATS



„Vitello tonnato“ Revisité (Rindfleisch / Schwertfischcrème) 34.-



Fisch des Tages • frische Erbsen, Safrandashi, Gnocchi, konfierte Tomate 33.-



Gegrillter weißer Spargel • Brioche • konfiertes Eigelb • Belper Knolle 26.-



Pecorino-Risotto • Mönchsbart • Salzzitrone 25.-

DESSERTS



Quark-Holunderblüten Mousse • Erdbeere, Mohn 12.-



Käsevariation • Chutney, Feigensenf, karamellisierte Walnuss 16.-

Glace verschiedene Eissorten, je Kugel 3,5

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich an unser überaus freundliches Service Personal oder besuchen Sie uns in der Küche.

Alle Preise in Euro, inkl. ges. MwSt.