

## COCKTAILS

### Pre Dinner

Midsommar 12

Berlino Smash 10

Frontier Lemonade 12

### After Dinner

La Frutta 14

Scofflaw 10

Barrel-aged Martinez 12

## OFFENE WEINE 0,2l

*Weiß*

Chardonnay 8

Riesling „by the glass“ 8

*Rosé*

Franz Cuvée Rosé 6,5

*Rot*

Panseloinos red 9

## 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

Summer Roll „Caesar Salad“ 9

Lauwarmer Pulpo,  
Tomatensalat und -sauce,  
alter Balsamico 14

Kalbsbries und Maldon-Auster  
mit griechischem Joghurt,  
Blumenkohl und Ananassalsa 16

Sommersalat mit konfierten  
Steinpilzen, getrockneten  
Tomaten und Parmesanhobel 9

Burrata mit konfiertem Ochsen-  
herztomate, Pinienkernpesto und  
mariniertem Rucola 13

Makrelenceviche mit  
Gurken-Apfel-Gazpacho 12

Geeiste Tomatensuppe mit Olive  
und Bocconcini 10

## GRÖßERE GERICHTE

Im Ganzen gegarte Artischocke  
mit Barigoule und Tomatendip 14

Shoyu-Ramen mit Schweine-  
bauch, Spinat, Shiitake und  
Sojajei 13

Mac'n'Cheese mit Pulled  
Chicken, wildem Brokkoli  
und Zitrone 16

Süß-saure Rippchen, Radieschen  
und Mango 18

Black Cod mit Bimi-Brokkoli,  
geräucherter Sellerie und  
Trüffel-Eggnog 20

Thunfisch mit Kalbsfleischmantel  
und Bierzwiebel im Parmesansud  
und Wildkräutern 21

Poké Bowl mit mariniertem  
Thunfisch, Tobiko, Dashi-  
mayonnaise, Mango,  
Avocado und Frühlingszwiebel  
18

Kalbsschnitzel mit Curry  
und asiatischem Kartoffelsalat  
21

## BEILAGEN

Auberginencreme 4

Kartoffel-Limettenstampf 4

Indisches Risotto 4,5

Hummuscreme  
mit Pinienkernen 4

Spinatsalat  
mit Röstzwiebel 4

## SÜß & SALZIG

Safranmilch mit Rose,  
Mandelcrunch und Melone 7

Holunderkaltschale  
mit Weinbergpfirsich  
und Calpicosorbet 7

Schwarzwälder Kirschkugel  
mit Raucharomen 7,5

Erdbeersalat mit Consommé,  
Thai-Basilikum und Popcorn-  
Limetteneiscreme 8

Stilton-Käse mit Portwein und  
Traubenmarmelade  
und Pumpernickel 8