

## 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  
Château de la Grave Classic 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

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

Thunfischschnitte mit Aubergine, Tomatenkasoundi und Zitronenmayonnaise 14  
A,B,E,F,G,H,I,J,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  
A,B,C,H,I,N

## GRÖßERE GERICHTE

Gebackene Rotkohlscheibe mit Preiselbeere, Cassisvinaigrette, gebackenem Sellerie, Haselnuss und Curly Kale 13  
B,D,E,H,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

Moules & Frites 18  
A,B,H,J,L,N

Rehrücken mit geschmorter Roter Bete, Pilztatar mit Soja und Sesambrokkoli 22  
B,C,D,E,H,N

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

Preso vom Iberico-Schwein mit Schwarzwurzel, Olivensalsa und Chorizo 21  
E,H,N

## BEILAGEN

Pilaw mit Raucharomen 4<sup>H</sup>

Cremige Salbeipolenta 4<sup>B,H</sup>

Kartoffel-Lauchpüree 4<sup>B,H</sup>

Spinatsalat mit Ohitashi 4<sup>B,D,E,F,G,H</sup>

Aprikosen-Couscous mit Pistazie 4<sup>C,E,H</sup>

## SÜß & SALZIG

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

Kürbis, Karotte, Sanddorn und Petersilie 7  
A,B,C,E,N

Hugo in the Chocolate Bowl 7,5  
A,B,C,E,N

Pochierte Williams-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