

COCKTAILS

Pre Dinner

Last Rides 10

After Dinner

Martinez 12

OFFENE WEINE 0,2l

Weiß

Schloss Proschwitz 12^N
Scheurebe

Prinz von Hessen 12
Dachsfilet, Riesling^N

OFFENE WEINE 0,2l

Rosé

Riccardo Cuna 9,5^N
Rheingau

Feudi di San Marzano 10^N
Apulien

Rot

Villa Caviciana, Anna 10^N
Sangoviese

Casa Santos Lima, Galodoro 9^N
Castelao I Touriga Nacional I
Tinta Roriz

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

Spring Roll „Vitello tonnato“
mit Thunfisch
und Kalbscreme 9^{A,B,C,E,H,I}

Brathering, Blumenkohl
und Miso 14^{B,C,D,E,F,G,H,I}

Lauwarme Garnele
mit Reisnudelsalat, Erbse
und Minze 15^{B,C,D,E,F,G,H,I,K}

Frühlingsalat
mit gebratenem Spargel,
eingelegten Eiszapfen,
und Honig-Senfdressing 9^{B,C,H,I}

Bocconcini
mit konfiertem Oxshenherztomate,
Pinienkernpesto
und mariniertem Rucola 13^{B,C,E,N}

Pintxos „BLEND style“ 14^{A,B,C,E,H,I,K}

Käse-Lauchsuppe
mit Pulled Pork 13^{B,C,H,N}

GRÖßERE GERICHTE

Polnischer Blumenkohl
mit Malz 14^{A,B,C,H}

Heilbutt, Bündnerfleisch
und Kokos 21^{B,F,G,H,I,N}

Saibling im Röstkartoffelsud
mit Misoquark 20^{B,C,H,I,J,N}

Rindertafelspitz im Pilzsud
mit Rettichgemüse
und Shiitake 22^{C,H,N}

Spaghetti alle vongole 19^{B,C,H,L,N}

Kalbsleber, Aubergine
und Apfel 20^{B,C,F,H,N}

Poke Bowl à la Frikassee 17^{A,E,H,I}

Geschmorte Lammhaxe
mit Gremolata, Tomatensugo
und Babyfenchel 21^{E,H,N}

BEILAGEN

Wasabi-Kartoffelpüree 4^B

Geröstete Gerstengraupen
mit Kaffee 4^{C,H,N}

Mac'n'Cheese mit Lauch 4^{B,C,H}

Ofenkartoffel 3,5^B

Gerösteter Römersalat mit japanischem Karottendressing 4^{H,I}

SÜß & SALZIG

Schokolade und Aubergine
7^{A,B,C,E}

Zitronenknusper mit Fichten-
nadeleis und Himbeere 7^{A,B,C,D,E,N}

Geeistes Bounty, Rhabarber
und Kokos 7,5^{A,B,C,D,E,N}

Matcha, Gurke
und Mango 7,5^{A,B,C,N}

Comté, Fruchtebrot und
rote Zwiebelmarmelade 8^{A,B,C,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