

PROSECCO 0,1l

Weiß

Casa Canevel Brut Bianco 6,5^N

Roé

Casa Canevel Rosa Extra Dry 7^N

OFFENE WEINE 0,2l

Weiß

Schloss Proschwitz 12^N
Scheurebe

Prinz von Hessen 12
Dachsfilet, Riesling^N

OFFENE WEINE 0,2l

Rosé

Weingut Riccardo & Antonio Cuna 9,5^N
Rheingau

Villa Caviciana, Tadzio 9,5^N
Aleatico

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

Geschmorte Schweinebäckchen
und Hummerespuma
mit geröstetem Fenchel
und Trauben 15^{B,C,H,K,N}

Wassermelone
und Schafkäse 10^{B,E,H,I,N}

Jakobsmuschel mit jungen
Möhren und Yuzu-Trüffel-
vinaigrette 15^{B,D,E,F,G,H,I,J,L,N}

Tomatensalat im Tomatenwasser
mit Ziegenkäsenougat
und Krustenbrot 12^{B,C,D,E,H}

Rindertatar mit Onsen-Ei und
Sauerteigbrotcreme 16^{A,B,C,H,I,N}

Pintxos „BLEND Style“ 14^{B,C,D,E,F,G,H,L}

Geeiste Paprika-Melonensuppe
mit Tomatenmarmelade
und argentinischer
Rotschwanzgarnele 12^{H,N}

GRÖßERE GERICHTE

Falafel-Bowl, Portobello
und Tahini 17^{A,B,C,D,E,F,G,H}

Schwertfisch mit Rucola-Peter-
silien-Vichyssoise, Radieschen
und Haselnuss 22^{A,B,C,E,H,I,J,N}

Seezunge an der Gräte
„Caprese Style“ 23^{B,H,J,N}

Asian Carbonara 19^{A,B,C,D,E,F,G,H,N}

Bourbon-Schweinerippchen mit
Mais und roter Zwiebel 20^{B,H,N}

Stubenküken im Ganzen
mit Miso-Karamell und Granat-
apfel-Wildkräutersalat 19^{B,E,F,G,H,N}

Poké Bowl mit Pulpo und
Frankfurter Sauce 20^{B,D,E,F,G,H,L,N}

Lammklöße mit griechischem
Joghurt 19^{A,B,C,E,F,G,H,I,N}

BEILAGEN

Geröstete Aubergine mit Sardelle
und Oregano 4^H

Knuspriger Spitzkohl mit Estragon
und Südtiroler Speck g.g.A. 4^H

Lauwarmes Linsentatar
mit Aprikose und Tomate 4^H

Polentasticks mit hausgemachtem
Ketchup 3,5^{A,B,C,H}

Im Ganzen gebackener Sellerie 4^{B,H}

SÜß & SALZIG

Pfirsich Melba
in the Summer Roll 7^{A,B,C,N}

Sweet Sushi Temptation 7^{B,F,N}

Pavlova und Waldmeister
mit Labneh 7,5^{A,B,C,N}

Tartufo „Fürst Pückler Style“ 7^{A,B,N}

Maisbrot mit gegrillter Nektarine
und Friesisch Blue 8^{A,B,C,E,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