

CHEF'S CHOICE • KÜCHENREISE

WIR STELLEN ALLES ZUSAMMEN. SIE GENIESSEN. KÜCHENREISE	69
ab 2 Personen Ideal für den ganzen Tisch. Mit Weinbegleitung 3 Gläser	20

ZUM STARTEN UND TEILEN

MISO SUPPE DAIKON / FOIE GRAS EXTRA 19€	29/10
FINE DE CLAIRE PIKANTER DIP / LIMETTE / VINAIGRETTE	Stk.4
BROT DIP ERSTE RUNDE AUFS HAUS	5
EDAMAME MEERSALZ / CHILI (V)	7
BURRATA TOMATE / OREGANO / BASILIKUM / VINAIGRETTE / PANKO (V)	16
PIEMENTO DE PATRON CHILI / SEESALZ / OLIVENÖL (V)	7
SPICY TUNA AUF KNUSPRIGEN REIS)★	20



FÜR SUSHI-LIEBHABER

GARNELEN-TEMPURA GURKE / THAI-MAYO / KORIANDER / CRUNCH (Nuss)	19
FRITTIERT LACHS / SPARGEL / KAVIAR / AVOCADO)	18
BLACK ROLL THUNFISCH / SPARGEL / SCHWARZER SESAM SPICY MAYO	19
TRÜFFEL MISO ROLLE (V) GRÜNER SPARGEL / AVOCADO / MISO-TRÜFFELCREME / NORI_CRUNCH	18
TERIAKI / SESAM	
IBERICO MAKI IBERICO / FRISCHKÄSE / FEIGE / BALSAMICO-SOJA / SCHNITTLAUCH	22

MAKI

AVOCADO MAKI (V)	8
KAPPA MAKI (V) GURKE	8
SIVALEE MAKI GEKOCHTER LACHS ODER THUNFISCH	11
SAKE MAKI SCHOTTISCHER LACHS	13
MAGURO MAKI GELBFLOSSENTHUNFISCH	13

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

PALOMA
HERRENGEDECK



11
12

RAW

CARPACCIO VOM ANGUS RIND	23
PONZU / KORIANDER / KRÄUTERSALAT / SESAM / PIKANT	
LACHS SASHIMI MOTZ-CEVICHESAUCE / MINZE / KNOBLAUCH	18
THUNFISCH TATAKI PONZU / YUZU / FRÜHLINGSZWIEBEL / SHISO / INGWER / RETTICH	20
DORADE CEVICHE LECHE DE TIGRE / CHILI / ROTE ZWIEBEL / AVOCADO / KORIANDER	18

DRY AGED RIND Für 2 Perfekt mit 2 Rolls & 1 Veggi.

ROASTBEEF · 200 G – 39 €

FILET · 200 G – 57 €

TASTING · 100 G FILET & 100 G ROASTBEEF – 54 €)★

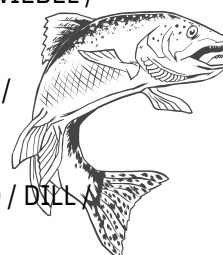
Wir empfehlen: Kräftigen Rotwein · Spätburgunder · Cuvée



LAND / MEER

Klassiker mit Motz-Twist.

RINDSBÄCKCHEN GESCHMORT & KLASIERT IN BBQ LACK / PÜREE / SALAT	29
SCHWEINEBAUCH IN PANKO / KATSU SAUCE / SALATHERZEN & DIP	22
HÄHNCHEN BRUST- KEULE PIKANT MARINIERT / KNOBLAUCHSAUCE	25
BARSCH GEDÄMPFT / INGWER / FRÜHLINGSZWIEBEL / KORIANDER	25
LACHS GEBEITZT INGWER / GOCHUJANSAUCE / LIMETTE	26
OKTOPUS KAPERN / GURKE / AVOCADO / SHISO / DILL / CHILISAUCE	26



Wir empfehlen: Fisch: Weißburgunder · Sauvignon, Fleisch: Spätburgunder · Cuvée

VEGGIE „EINE EIGENE ENTSCHEIDUNG.“

BLUMENKOHL MIT PFEFFER UND ZITRONE / TOMATENSAUCE / AHORN-ZITRONENSIRUP (V)★	16
MISO AUBERGINE (V)	12
SÜSSKARTOFFEL- HUMMUS APRIKOSENCRUNCH (V)	16
MAIS SCHALOTTEN / KÜRBIS-CRUMBLE / PARMESAN (V)	15
GURKE TAHINISAUCE / CHILI-CRUNSH (V)	14
GARTEN BOWL (V) AVOCADO/ EDAMAME/ TOFU / RETTICH/ SHIITAKE / RUCOLA / WAFU / PONZU (V)	16

DAZU

SALZKARTOFFELN (Vegan)	8
REIS (Vegan)	8
POMME NEUF WAFU / PARMESAN TRÜFFEL(Vegan)	9/15
KLEINER SALAT WAFU (Vegan)	7
TRÜFFEL EXTRA	12

ZUM SCHLUSS

Ein letzter Teller geht immer.

CREME BRÛLÉE HIMBEERSORBET / SCHOKOLADEN-CREMEUX	15
BASQUE CHEESCAKE KARAMELISIERT	13
SORBET FRAG DEN SERVICE	4,5
SORBET IM GLAS MIT CRÉMANT AUFGEZOSEN	15
ESPRESSO MARTINI	12

Wir empfehlen: Crémant

