



Am Kai Dinner.

Unser Küchenchef Timo entführt Euch heute auf eine kulinarische Reise!
Damit Ihr möglichst viele Eindrücke
von Eurer Reise erhalten könnt, laden wir Euch ein, die Gerichte miteinander zu teilen.
Es sind kleinere Portionen, die wir in die Mitte des Tisches stellen.
Geteilte Freude ist bekanntlich doppelte Freude!

DRINKS ZUM STARTEN

| | |
|--|------|
| THE KISS OF SUMMER Skin gin tee kiss / hibiscus tonic | 10,- |
| FRENCH 75 Gin, fresh lemon / simple sirup / Champagner | 15,- |
| HELBING TONIC Helbing / Fever Tree Indian Tonic | 9,5 |
| BURNT LEMONADE alkoholfrei / karamellisierte Zitronen & Rohrzucker | 6,- |

LIEBLINGSWEINE

| | |
|---|-------------|
| Weiß | 0,15l 0,75l |
| 2019 WEEDENBORN, Sauvignon Blanc, Rheinhessen | 7 32 |
| Rot | 0,15l 0,75l |
| 2018 RUFFINO „Chianti Riserva“ Sangiovese, Toskana, Italien | 8,5 41 |

SPEISEN

| | |
|---|--------------------|
| HAUSGEBACKENES BROT gebrannte Algen / Yuzu Sesam / Butter / Wild Harvest Oliven Öl von Theodora | 5,- |
| AUSTER GEAY SPECIAL NR.1 Holzkohle / Sesam / Meersalz / Reissessig | 5,5 ODER NATUR 4,5 |
| ROTE BETE AUF MEERSALZ GEBACKEN (V) auf Anfrage) eingelegt in Ponzu / Dashi-Nussbutter-Sud / Sakura-Kresse | 9,- |
| BURRATA (V) Gegrillte Vierländer Tomaten / Taggiasca Oliven / Aubergine / Erdnuss | 14,- |
| EIS AM STIEL Entenleber / Quitte / Butterscotch Quinoa / Haselnuss | 11,- |
| TATAR VOM YELLOWFIN TUNA XO Sauce / Limette / Petersilienwurzel / Koriander / Kopfsalat | 18,- |
| BAO BUN Softshell Crab Tempura / Pico de Gallo / Limette / Rucola / Koriander | 14,- |
| BAO BUN (V) Gemüse Tempura / Pico de Gallo / Limette / Rucola / Koriander | 11,- |
| AUBERGINE (V) fermentierter Knoblauch / Gen Mai / Mirin / Sake / Chili | 11,- |
| ARTISCHOCKEN À LA BARIGOULE (V) Spinat / Zucchini / Pecorino / Koji / Yuzu | 11,- |
| TABOULÉ (V) Pflifferlinge / Wildkräuter / fermentierte Sojabohnen | 12,- |
| HANDGEANGELTER WOLFSBARSCH Artischocken à la barigoule / Pecorino / Koji / Yuzu | 19,- |
| IKE JIME SAIBLING Kürbis / gelber Mangold / Gelbwurz / Aprikose / Zitronengras | 18,- |
| OCHSENBACKE – 24h bei 64° geschmort – Auf Holzkohle gegrillte Kartoffelfocaccia / junger Spinat / Herbsttrüffel | 16,- |
| EIS VON GEGRILLTER MARSHMALLOW eingelegte Mirabelle 2019 / Zitronengras / kandierter Ingwer / gepoppter Reis | 9,- |
| SWEET STREET FOOD 2.0 Kirsche / Kokos / Koriander & Kaffir Limette / Hanf / Zuckerwatte | 11,- |
| FANG DES TAGES / SPECIAL CUTS | Tagespreis |