



## 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

|  |      |
|--|------|
| <b>SPICY MANGO MARGARITA</b>   | 12,5 |
| Jose Cuervo Tequila silver / Del Maguey Vida Mezcal /<br>Mango / Limette / Tajin |      |
| <b>CRÈMANT DE LOIRE ROSÉ</b> 0,1l  | 7,-  |
| Ladubay, Loire, Frankreich   |      |
| <b>GINGER &amp; THYME LEMONADE FIZZ</b>  | 5,-  |
| Ingwer / Limette / Soda / Thymian  |      |

### LIEBLINGSWEINE

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Weiß  | 0,15l | 0,75l |
| <b>2019 KORRELL</b> Grauburgunder, Nahe                               | 7     | 35    |
| <b>2018 GREYROCK</b> Sauvignon Blanc,<br>Neuseeland                   | 7     | 35    |
| Rot   | 0,15l | 0,75l |
| <b>2018 RUFFINO</b> „Chianti Riserva“<br>Sangiovese, Toskana, Italien | 7     | 35    |

### SPEISEN

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>AUSTER GEAY SPECIAL NR.1</b>  | 5,5 ODER NATUR 4,5 |
| Holzkohle / Sesam / Meersalz / Reissessig  |                    |
| <b>YELLOWFIN TUNA TATAR</b>  | 18,-               |
| XO Sauce / Limette / Radieschen-Salsa / Frühlauch /<br>Sesam-Reis-Cracker                |                    |
| <b>LAURA AUS DEM FEUER</b>   | 13,-               |
| Kartoffel / gegrillter Lauch / Bergkäse / Saiblingskaviar /<br>die letzten Wildkräuter   |                    |
| <b>CALAMARETTI &amp; BOUDIN NOIR</b>   | 14,-               |
| Boudin-Noir-Ravioli / gebratene Calamaretti / Apfel /<br>Röstzwiebel Dashi / Passepierre |                    |
| <b>EIS AM STIEL</b>  | 12,-               |
| Hokkaido-Kürbis-Eis / Entenbrust Pastrami / Quitte /<br>Butterscotch Quinoa              |                    |
| <b>SOFTSHELL CRAB TEMPURA BAO BUN</b>  | 14,-               |
| Pico de Gallo / Limette / Rucola / Koriander   |                    |
| <b>PULPO VOM HOLZKOHLEGRILL</b>  | 19,-               |
| Paprika-Chorizo-Risotto / Hummer-Zitronengras-Sud  |                    |
| <b>ADLERFISCH GEBRATEN</b>   | 19,-               |
| Artischocken a là barigoule / Pecorino / Koji / Yuzu                                     |                    |
| <b>IKE JIME SAIBLING</b>   | 17,-               |
| Kürbis Camouflage / Petersilienöl / Rosenkohl / Haselnuss                                |                    |
| <b>MAISHUHN YAKITORI</b>   | 16,-               |
| Auf Holzkohle gegrillte Focaccia / junger Spinat / Herbsttrüffel                         |                    |
| <b>FANG DES TAGES / SPECIAL CUTS</b>   | Tagespreis         |

### VEGETARISCH

|   |      |
|---|------|
| <b>HAUSGEBACKENES BROT</b>  | 5,-  |
| gebrannte Algen / Yuzu Sesam / Butter /<br>Wild Harvest Olivenöl von Theodora |      |
| <b>WALDPILZ PIAZETTA</b>  | 9,-  |
| Waldpilze / Granatapfel / Schwarze-Knoblauch-Ajoli /<br>Koriander / Miso      |      |
| <b>GEMÜSETEMPURA BAO BUN</b>  | 11,- |
| Pico de Gallo / Limette / Rucola / Koriander                                  |      |
| <b>AUBERGINE</b>  | 11,- |
| fermentierter Knoblauch / Gen Mai / Mirin / Sake / Chili /<br>Frühlauch       |      |
| <b>ARTISCHOCKEN À LA BARIGOULE</b>  | 12,- |
| Spinat / Zucchini / Pecorino / Koji / Yuzu                                    |      |

### SÜßES

|  |      |
|--|------|
| <b>ZERBROCHENE ZWETSCHGE</b>   | 9,-  |
| Ingwer/ Portwein / Salzkaramell / Baiser / Tempuraflakes                           |      |
| <b>SWEET STREET FOOD</b>   | 10,- |
| Nougat / Pistazie / türkischer Joghurt / Engelshaar /<br>Rosenwasser / Bio Zitrone |      |