

Abendkarte.

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!

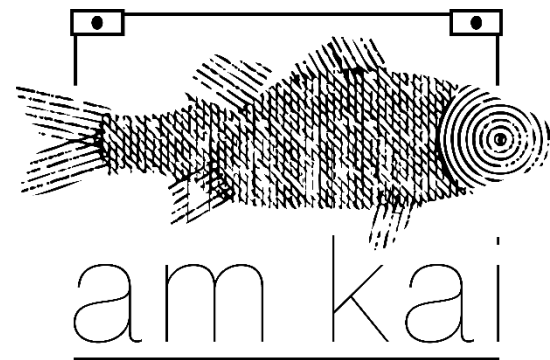
DRINKS ZUM STARTEN

| | |
|--|------|
| FRENCH 75 Gin, fresh lemon / simple sirup / Champagner | 15,- |
| HELBING TONIC Helbing / Fever Tree Indian Tonic | 9,5 |
| BURNT LEMONADE alkoholfrei (non-alcoholic) / karamellisierte Zitronen & Rohrzucker | 6,- |

SPEISEN

| | |
|---|--------------------|
| HAUSGEBACKENES BROT gebrannte Algen / Yuzu Sesam / Butter / Wild Harvest Oliven Öl von Theodora | 5,- |
| AUSTER GEAY SPECIAL NR.1 Holzkohle / Sesam / Meersalz / Reisessig | 5,5 ODER NATUR 4,5 |
| ROTE BETE AUF MEERSALZ GEBACKEN eingelegt in Ponzu / Dashi-Nussbutter-Sud / Kapuziner-Kresse | 9,- |
| BURRATA Gegrillte Vierländer Tomaten / Taggiasca Oliven / Aubergine / Erdnuss | 14,- |
| EIS AM STIEL Entenleber / Beeren / Butterscotch Popcorn / Haselnuss | 11,- |
| SEEZUNGENFILET Sauerteig / Weiße Bete / Katsuobushi // Yuzu Hollandaise | 16,- |
| TATAR VOM IKE JIME HAMACHI XO Sauce / Limette / Petersilienwurzel / Koriander / Kopfsalat | 18,- |
| BAO BUN Softshell Crab Tempura / Pico de Gallo / Limette / Rucola / Koriander | 14,- |
| AUBERGINE fermentierter Knoblauch / Gen Mai / Mirin / Sake / Chili | 11,- |
| GEGRILLTES SECRETO VOM IBERICO Taboulé / Pfifferlinge / Wildkräuter / fermentierte Sojabohnen | 18,- |
| FJORDFORELLE Schwarze-Bohnen-Salsa / karamellisierte Edamame / Urmöhre / weißer Mohn | 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



VEGETARISCH

| | |
|--|------|
| ROTE BETE AUF MEERSALZ GEBACKEN eingelegt in Ponzu / Dashi Nussbutter Sud / Kapuziner Kresse | 9,- |
| BURRATA Gegrillte Vierländer Tomaten / Taggiasca Oliven / Aubergine / Erdnuss | 14,- |
| AUBERGINE fermentierter Knoblauch / Gen Mai / Mirin / Sake / Chili / Frühlauch | 11,- |
| GEGRILLTE OFENMÖHREN Schwarze Bohnen Salsa / Karotten Miso Creme / karamellisierte Edamame | 11,- |
| BAO BUN Gemüse Tempura / Pico de Gallo / Limette / Rucola / Koriander | 11,- |
| TABOULÉ Pfifferlinge / Wildkräuter / fermentierte Sojabohnen | 12,- |

LIEBLINGSWEINE

| | |
|--|-------------|
| Weiß | 0,15l 0,75l |
| 2018 RINGS „Chardonnay & Weißburgunder“ Pfalz | 7 32 |
| Rosé | 0,15l 0,75l |
| 2019 MINUTY Cuvée M Provence, Frankreich | 8,5 39 |
| Rot | 0,15l 0,75l |
| 2018 RUFFINO „Chianti Riserva“ Sangiovese, Toskana, Italien | 8,5 41 |

