



Shared Dining

In unserem Restaurant bieten wir das Konzept des "Shared Dining" an. Wir servieren köstliche Gerichte in kleineren Portionen, damit Sie gemeinsam mit Ihrer Begleitung verschiedene Geschmacksrichtungen in unserem gemütlichen Ambiente genießen können. Um die geschmackliche Vielfalt und Texturen unserer Küche zu erleben, empfehlen wir 2 bis 3 Gerichte pro Person, dies entspricht einer vollständigen Mahlzeit.

Menü des Kochs-Chef

3-Gänge-Menü 55

Ein, von unserem Küchenchef zusammengestelltes, Menü, welches wöchentlich neu kreiert wird. Unser Personal erklärt Ihnen gerne die genauen Komponenten des aktuellen Menüs.

Vegetarian

Wassermelonen-Lollipop 10.5

Wassermelonen Ponzu, Sesam, Grapefruit-Gel

Quesadilla 12.5

Tomate, Chilli Mayonnaise, Cheddar & Mozzarella

Artischocke 14.5

gegrillter Lauch, Apfelsirup, Parmesan

Kimchi-Cracker 12

Avocado-Mousse, Tomaten-Gel, Citrus

Broccoli 13.5

Shimeji, Austernsauce, Chili

Truffle Pasta 24

Pilze, Pinienkerne, Pecorino, Rucola

Rote Beete 15.5

Karamellierter Ziegenkäse, Orange, Apfel, Walnuss

Spargel 15.5

Schwarzwurzeln, Trüffel, Parmesan, grüner Spargel

Aromen des Ozeans

Gambas 15

Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Chili, Focaccia

Thunfisch Lollipop 17.5

Wasabi, Zitronen-Soja Dressing, Sesam

Jakobsmuscheln 18

Citrus Ponzu, Citrusfrüchte, Wakame-Algen, gegrilltes Grapefruit-Gel, Avocado, Kaviar

Lachs 22

Brokkoli, Sesam-Cracker, Balzano, Sen

Brot von der soeten Deern

No.2 Brot 12.5

Knoblauchbutter, Parmesan, Thymian & Rosmarin

Rustikales Sauerteigbrot 6.5

serviert mit geröstetem Knoblauch

Dip nach Wahl 3.5

Getrocknete Tomaten Salsa

Schwarzer Knoblauch Katsubashi-Butter

Meat Your Expectations!

Carpaccio Bites 16

Pesto, Trüffelmayonnaise, Parmesan, Pinienkerne, Rucola

pikante Steak Bites 17

Teriyaki, Sriracha, Frühlingszwiebeln

Beef Tataki 29

Rinderfilet, Unagi, Yakitori, frittierter Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Sesam, Cajun-Gewürz

Rib-Eye 26

Black Lava, Persian Blue, Himalaya, Jus

Tenderlion 28

Rinderfilet, Bananenblatt, Sesam, Teriyaki-Soße

Schweinebauch 18

16-Stunden-langsam gekochter Schweinebauch, Teriyaki-Soße, Sesam

On The Go

Parmesan Pommes 10.5

Rucola, Parmesan, Trüffelmayonnaise

Gratin Pommes 10.5

Chilli Mayonnaise, Röstzwiebeln, Cheddar & Mozzarella

gebratener Reis 9.5

Ei, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Sojasauce

Love At First Bite

Edamame 8

Cajun, Himalaya

Olivens 10

Knoblauch, Thymian und Rosmarin

Calamari 10

Chilli Mayonnaise, Zitrone

Chicken Coconut 9.5

Kokos Hähnchen, Babyleaf Salat, Kirschtomaten, Barbeque Soße

Karaage 13.5

knuspriges Hähnchen, scharfe Soße, Sesam

Ebi Tempura 9

Sweet-Chili Soße

Nachos 12

Guacamole, Jalapenos, Sweet-Chili Soße

Gyoza 10

Miso Aioli

Mozzarella Sticks 9

Chilli Mayonnaise

Yakitori Skewer 12

Hähnchen, Sesam, Frühlingszwiebel

Snacks Plateau 29.5

Für 2 Personen: Kokos-Hähnchen, Ebi Tempura, Mozzarella-Sticks, Yakoyaki, No. 2 Brot, Schinken und Oliven

There's always room for Dessert

Fusion Banane ♥ 13.5

Zartbitterschokoladenparfait, Mango-Bananensorbet, Bananenbiskuit

Rhabbarber 13.5

weiße Schokoladenganache, Rhabbarberstrukturen

karamalisierte Ananas 13.5

Kokosnuss-Espuma. Kokosnuss, Passionsfrucht