

Vegetarian

Quesadilla 12.5

Tomate, Chilli Mayonnaise, Cheddar & Mozzarella

BBQ Rote Bete 17.5

Soja Beurre Blanc, Schnittlauchöl, Haselnüsse, Kumquat

Broccolini Teriyaki 12.5

Broccolini, Teriyaki, Chili

Gebratene Aubergine 13.5

Grüne Erbsen, Citrus, Sesam, Tomate

Kimchi Cracker 12

Avocado, Tomate, Citrus

Truffle Pasta 24

Pilze, Pinienkerne, Parmesan, Rucola

Aromen des Ozeans

Gambas 15

Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Chili, Focaccia

Lachs 22

gesalzener Limettengel, grüner Apfel, Currysauce, Zucchini, Erbsen

Brot von der soeten Deern

No.2 Brot 12.5

Knoblauchbutter, Parmesan, Thymian & Rosmarin

Rustikales Sauerteigbrot 10

serviert mit geröstetem Knoblauch & Schwarzer Knoblauch Katsuobashi-Butter

Meat Your Expectations!

Carpaccio Bites 16

Pesto, Trüffelmayonnaise, Parmesan, Pinienkerne, Rucola

pikante Steak Bites 17

Teriyaki, Sriracha, Frühlingszwiebeln

Schweinebauch 19

Eingeweicht in Bier, Quinoa, Sauerkraut

Tenderloin 28

Spargel, grüne Erbsen, schwarzer Zwiebelschaum

On The Go

Parmesan Pommes 10.5

Parmesan, Trüffelmayonnaise

Gratin Pommes 10.5

Kimchi Mayonnaise, Röstzwiebeln, Cheddar & Mozzarella

gebratener Reis 9.5

Ei, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Soja-sauce

Love At First Bite

Edamame 8

Cajun, Himalaya

Calamari 10

Chili Mayonnaise

Chicken Coconut 9.5

Kokos Hähnchen, Babyleaf Salat, Kirschtomaten, Barbeque Soße

Karaage 13.5

knuspriges Hähnchen, scharfe Soße, Sesam

Ebi Tempura 9

Kimchi Mayonnaise

Nachos 12

Jalapenos, Sweet-Chili Soße, Yuzu Crème-Fraîche

Gyoza 10

Miso Aioli

Mozzarella Sticks 9

Kimchi Mayonnaise

Snacks Plateau 29.5

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

There's always room for Dessert

Lava Cake 13.5

Mango-Passionsfrucht Sorbet & Relish, Crumble



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.