



## STARTERS

### Münchener Burrata

Vom Glockenbach  
12

### Artischocke

Yuzu French Dressing  
19

### „La Perle“ Sardinen

Senfkörner | Schalotten  
18

### Herrmannsdorfer Bresaola

Rucola | Haselnuss | Buddas Hand  
19

### Gezupftes Brathähnchen

Romanasalat | Brotchips | Caesardressing  
18

### Caviar Pasta

Zitronen Beurre Blanc | 10 g Royal Belgian Caviar  
38

### Garnelen Cocktail

Salzwasser Garnelen | Chicorée | Cocktailsauce  
24

### Oktopus

Frühlingslauch | Romesco-Dip  
22

### Jakobsmuschel

Topinambur | Brunnenkresse | Orangenponzu  
22

### Blumenkohl

Spicy Mayo | Erdnuss  
12

### Trüffel Croque

Brie | Gruyère | Trauben-Chutney  
16

## OYSTERS

*Irish Mór Austern in der Schale kurz gedämpft*

### Ingwer | Shiso | Sojaponzu

7

### Japanische Crème Fraîche | Pinienkerne

7

### Bloody Mary | Sellerie

7

### Brot & Topfen

Handwerk 25 | Gewürztopfen | Schnittlauch Öl  
7

### Pane Carasau

Olivenöl | Meersalz  
4

## TATAR COLLECTION

### Rind

Parmesan | Miso  
21 | +10g Belgian Caviar 41

### Kalb

Vitello Tonnato | Alter Balsamico | Kapern  
23

### Wester Ross Lachs

Thai-Style | crispy ginger  
21

### Rote Bete

Quinoa | Holzkohleöl | gebeiztes Eigelb  
16

### Simmentaler Rinderfilet

Gebeizt | angegrillt  
24 | +10g Belgian Caviar 44

### Balfégo Tuna

Avocado | knuspriger Reis  
23

### Wolfsbarsch

Ceviche Vinaigrette | Fenchel  
22

### Karotte

Kichererbsen | Koriander | Anis  
16

## SIDES

### Grüner Salat

Estragon-Vinaigrette  
7

### Portobello

Spinat | Zwiebeln  
7

### Rösti

Binjete Kartoffel | Rosmarin | Majoran  
Crème Fraîche  
8

### Wilder Brokkoli

Panko | Ei | Kerbel  
9

### Parmesanrisotto

9

### Hommage ans Sonnora

Rinder Tatar | Rösti | Crème d'Isigny | 10g Belgian Caviar  
36

## BAR TATAR

Wasserpauschale pro Person 5€ - Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer