



STARTERS

Münchener Burrata

Vom Glockenbach
12

Artischocke

Yuzu French Dressing
19

„La Perle“ Sardinien

Senfkörner | Schalotten
18

Aubergine

Rucola | Haselnuss | Buddas Hand
14

Gezupftes Brathähnchen

Romanasalat | Brotchips | Caesardressing
18

Jakobsmuschel

Jalapeños | Gurke | Koriander
„Ein Gericht kreiert von unseren Azubis“
21

Garnelen Cocktail

Salzwasser Garnelen | Chicorée | Cocktailsauce
24

Oktopus

Frühlingslauch | Romesco-Dip
22

Blumenkohl

Spicy Mayo | Erdnuss
12

Trüffel Croque

Brie | Gruyère | Trauben-Chutney
16

Caviar Pasta

Zitronen Beurre Blanc | 10 g Royal Belgian Caviar
38

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

Karotte

Curry | Buchweizen | Harissa
16

Rinderfilet

Rote Bete | Gurke | Meerrettich
24

Balfégo Tuna

Avocado | knuspriger Reis
23

Wolfsbarsch

Ceviche Vinaigrette | Fenchel
22

Hommage ans Sonnora

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

SIDES

Pommes Frites 'Sour Cream & Onion'

Lauchpulver | Sauerrahm
6

Grüner Salat

Estragon-Vinaigrette
7

Portobello

Spinat | Zwiebeln
7

Rösti

Binjte Kartoffel | Rosmarin | Majoran
Crème Fraîche
8

Wilder Brokkoli

Panko | Ei | Kerbel
9

Parmesanrisotto

9

BAR TATAR

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