



STARTERS

Oliven

Eingelegt | Kräuter
7

Münchener Burrata

Vom Glockenbach
12

Tomate

Alte Sorten | Hibiscus | Basilikum
12

„La Perle“ Sardinien

Senfkörner | Schalotten
18

Gezupftes Brathähnchen

Romanasalat | Brotchips | Caesardressing
18

Wolfsbarsch Sashimi

Zucchini | Ponzu | Kaffirlimetten
22

Garnelen Cocktail

Salzwasser Garnelen | Chicorée | Cocktailsauce
24

Oktopus

Frühlingslauch | Romesco-Dip
22

Blumenkohl

Spicy Mayo | Erdnuss
13

Trüffel Croque

Brie | Gruyère | Waldorfsalat
16

Artischocke

Yuzu French Dressing
19

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

Oliveöl | Meersalz
4

TATAR COLLECTION

Rind

Parmesan | Miso
21 | +10 g Belgian Caviar 41

Kalb

Melonengurke | Spitzpaprika | Feta | Olive
23

Rinderfilet

Rote Bete | Gurke | Meerrettich
24

Tatar Royal

Rinderfilet | 10 g Royal Belgian Caviar
Geräucherte Kartoffelkrokette
36

Balfégo Tuna

Avocado | knuspriger Reis
23

Hamachi

Ceviche Vinaigrette | Fenchel
22

Wester Ross Lachs

Thai-Style | crispy ginger
21

Karotte

Curry | Buchweizen | Lauch
16

SIDES

Pommes Frites 'Sour Cream & Onion'

Lauchpulver | Sauerrahm
6

Grüner Salat

Estragon-Vinaigrette
7

Wilder Brokkoli

Panko | Ei | Kerbel
9

Parmesanrisotto

9

Steinpilze

Kräuter | Miso-Espuma
12

SPECIALS

Kabeljau

Erbsen | Bohnen | Habanero
36

Seezunge für Zwei

Wildfang | Krustentierschaum
pro Person 42

Caviar Pasta

Zitronen Beurre Blanc | 10 g Royal Belgian Caviar
38

Châteaubriand für Zwei

Béarnaise | ca. 400 g
pro Person 46

BAR TATAR

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer