



STARTERS

Oliven

Eingelegt | Kräuter
7

Münchener Burrata

Vom Glockenbach
9

Arancini

Fisch-Ragout | Zitrone
12

„La Perle“ Sardinen

Senfkörner | Schalotten
18

Gezupftes Brathähnchen

Romanasalat | Brotchips | Caesardressing
18

Hamachi Sashimi

Schwarzer Rettich | Quinoa | Ponzu
22

Garnelen Cocktail

Salzwasser Garnelen | Chicorée | Cocktailsauce
24

Oktopus

Frühlingslauch | Romesco-Dip
22

Kürbis

Den Miso | Sanddorn | Kokosnuss
13

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

Olivenöl | Meersalz

4

TATAR COLLECTION

Rind

Parmesan | Miso
21 | +10 g UMAI Caviar 41

Kalb

Vitello Tonnato | Alter Balsamico | Kapern
23

Rinderfilet

Rote Bete | Gurke | Meerrettich
24

Tatar Royal

Rinderfilet | 10 g UMAI Caviar
Geräucherte Kartoffelkroquette
36

Balfégo Tuna

Avocado | knuspriger Reis
23

Wolfsbarsch

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
7

Grüner Salat

Estragon-Vinaigrette
7

Wilder Brokkoli

Panko | Ei | Kerbel
9

Parmesanrisotto

9

Shiitake

Kräuter | Miso-Espuma
9

SPECIALS

Kabeljau

Spinat | Rosmarin | Chorizo
36

Seezunge für Zwei

Wildfang | Krustentierschaum
pro Person 42

Caviar Pasta

Zitronen Beurre Blanc | 10 g UMAI Caviar
38

Châteaubriand für Zwei

Béarnaise | ca. 400 g
pro Person 46

BAR TATAR

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer