

VORSPEISE

Fangfrische Austern „fine de claire“	Stück / 3,90
Cappuccino vom Hummer mit persischem Safran + Baby Calamari & Black Tiger Garnelen	9,90 13,90
Persische Vorspeise Auberginen-Kaviar an persischem Quark & Walnüssen Minze Röstzwiebeln Granatapfel	13,90
Ziegenkäse im Filoteig gefüllt mit Weintrauben karamellisierten Walnüssen Feigengelee Wildkräutersalat	13,90
Tatar vom Label Rouge Lachs Frischkäse Gemüsechips confierte Honigtomaten Avocado Gartenkresse	14,90
Safran-Falafel Hausgemachte zweierlei Hummus Joghurt-Minz-Dip karamellierte Aubergine & Paprika Feta	15,90
gegrillte Baby Calamari Waldorfsalat Trauben Walnuss Rosinen	15,90
Burrata confierte Birne hausgemachte Basilikum-Pesto Tomatenfilet im Sesammantel Wildkräutersalat	15,90
gegrillte Jakobsmuscheln karamellierte Aprikosen Granatapfel Yuzu Perlen Hummerschaum	15,90
Tuna-Tataki aus Malediven (Flugware) mit Wachstbohnsensalat hausgemachte Sesam-Mayonnaise	18,90
vegetarischer Antipasti-Teller Büffelmozzarella gefüllte Weinblätter gegrillte Champignons Zucchini Artischocken Paprika Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frischkäse Hummus	17,90
Antipasti-Teller Vegetarischer Antipasti-Teller + Black Tiger Garnelen Merguez vom Rind Datteln im Speckmantel gefüllt mit Walnuss	19,90

Verpflichtende
Kontaktdatenerfassung



QR-Code mit Smartphone scannen oder
diese Adresse aufrufen:

<https://corona-anmeldung.de/visit/massibar-restaurant>

Preise inkl. MwSt
Nur Barzahlung möglich

Hauptgang

Vegetarischer Salanova Salat Süßkartoffeln gegrillte Kohlrabi Backpflaumen Walnuss Feta Erdbeeren	17,90
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta & Rote Bete Erdbeere karamellierte Aprikosen Süßkartoffel Salbei-Sauce	21,90
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hummer Black Tiger Garnelen Parmesan Hummer-Safran-Schaum	25,90
Spaghetti mit Trüffel Parmesan Gartenkresse	21,90
Steak Tatar Getrübelt Steakhouse Pommes hausgemachte Dijon Mayo Wildkräutersalat	21,90
Argentinisches Hüftsteak getrübelt Steakhouse Pommes Schokoladen-Portwein-Sauce Kräuterbutter Wildkräutersalat	23,90
Wildkräutersalat mit gegrilltem Label Rouge Lachs marinierte Spargel gegrilltem Mais Yuzu Perle	23,90
Hausgemachte Safran-Spätzle Tranchiertes Hüftsteak braune Champignons Kräuterseitlinge Trüffel-Rahm-Sauce	26,90
Perlhuhnbrust Schokoladen-Portwein-Sauce gefüllt mit Frischkäse getrübelt Süßkartoffel & marinierte Kohlrabi Gemüse	24,90
Wiener Schnitzel vom Kalb Steakhouse Pommes Wildkräutersalat hausgemachte Safran Aioli	25,90
Zanderfilet Rote Beete Risotto Black Tiger Garnelen Jakobmuscheln Hummer-Safran-Sauce	24,90
gegrillter Oktopus Black Tiger Garnelen Backpflaumen Spinat Feta Kartoffelpüree Hummersauce	26,90

Flammkuchen

- Speck | Zwiebeln | Gartenkresse | Gouda 12,90
- Ziegenkäse | Blaubeeren | Walnüsse 14,90
- Brie | Trüffel | Frühlingszwiebel | Sakura Mix 15,90

Dessert

Lauwarme Schokoladentörtchen Hausgemachte Vanille Eis Fruchtgarnitur	8,90
Crêpe Suzette Cointreau hausgemachte Vanilleeis	8,90
Pistazien Crème Brûlée	8,90