

## VORSPEISE

<b>Fangfrische Austern</b> „fine de claire“	<b>Stück / 3,90</b>
<b>Cappuccino vom Hummer mit persischem Safran</b> + Baby Calamari & Black Tiger Garnelen	<b>9,90</b> <b>13,90</b>
<b>gedämpfte Artischocke mit zweierlei Dip</b>	<b>15,90</b>
<b>Ziegenkäse im Filoteig</b> gefüllt mit Weintrauben   karamellisierten Walnüssen   Feigengelee   Wildkräutersalat	<b>15,90</b>
<b>Tatar vom Label Rouge Lachs</b> Frischkäse   Mango   confierte Honigtomaten   Avocado   Gartenkresse	<b>15,90</b>
<b>Safran-Falafel</b> Hausgemachte zweierlei Hummus   Joghurt-Minz-Dip   karamellierte Aubergine & Paprika   Feta	<b>15,90</b>
<b>gegrillte Baby Calamari</b> Waldorfsalat   Trauben   Walnuss   Rosinen	<b>15,90</b>
<b>Burrata</b> confierte Birnen   hausgemachte Basilikum-Pesto   Tomatenfilet im Sesammantel   Wildkräutersalat	<b>15,90</b>
<b>gegrillte Jakobsmuscheln</b> karamellierte Aprikosen   Granatapfel   Yuzu Perlen   Hummerschaum	<b>15,90</b>
<b>vegetarischer Antipasti-Teller</b> Büffelmozzarella   gefüllte Weinblätter   gegrillte Champignons   Zucchini   Artischocken   Paprika   Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frischkäse   Hummus	<b>17,90</b>
<b>Antipasti-Teller</b> Vegetarischer Antipasti-Teller + Black Tiger Garnelen   Merguez vom Rind   Datteln im Speckmantel gefüllt mit Walnuss	<b>19,90</b>

Verpflichtende  
Kontaktdatenerfassung



QR-Code mit Smartphone scannen oder  
diese Adresse aufrufen:

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

## Hauptgang



<b>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis-Mascarpone</b> Granatapfel   marinierte Blumenkohl   Parmesan   Safran-Salbei-Sauce	<b>21,90</b>
<b>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hummer</b> Black Tiger Garnelen   Parmesan   mini Pac Choi   braune Champignons   Hummer-Safran-Schaum	<b>26,90</b>
<b>Spaghetti mit Trüffel</b> Parmesan   Gartenkresse	<b>21,90</b>
<b>Steak Tatar</b> Getrübefelte Steakhouse Pommes   hausgemachte Dijon Mayo   Wildkräutersalat	<b>23,90</b>
<b>Miesmuscheln Premium</b> Weißwein-Sahne-Sauce   Gemüsestreifen   Black Tiger Garnelen   getrübefelte Steakhouse Pommes	<b>23,90</b>
<b>Wildkräutersalat mit gegrilltem Label Rouge Lachs</b> gegrilltem Mais   Yuzu Perlen	<b>24,90</b>
<b>Argentinisches Hüftsteak</b> getrübefelte Steakhouse Pommes   Schokoladen-Portwein-Sauce   Kräuterbutter   Wildkräutersalat	<b>24,90</b>
<b>Hausgemachte Safran-Spätzle</b> Tranchiertes Hüftsteak   braune Champignons   Trüffel-Rahm-Sauce	<b>26,90</b>
<b>Perlhuhnbrust</b> gefüllt mit Frischkäse   Schokoladen-Portwein-Sauce   lila Trüffelkartoffelpüree   glasierte Romanesco	<b>25,90</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat   hausgemachte Safran Aioli	<b>25,90</b>
<b>gegrillter Oktopus</b> Black Tiger Garnelen   französische Backpflaumen   Spinat   Feta   Kartoffelpüree   Hummersauce	<b>27,90</b>
<b>Tomahawk vom Kalb</b> Chimichurri   Rosmarin-Drillinge   Wildkräutersalat	<b>32,90</b>
<b>Dessert</b>	
<b>Lauwarme Schokoladentörtchen</b> hausgemachte Vanilleeis   Fruchtgarnitur	<b>8,90</b>
<b>Affogato</b> doppelte Espresso   hausgemachte Zimteis   Pinienkerne   hausgemachte Sesammus	<b>8,90</b>
<b>Mango Tiramisu</b> Schokoladen Zigarre	<b>8,90</b>