

## VORSPEISE

<b>Fangfrische Austern</b> aus Gillardeau	<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>Persische Vorspeise</b> Auberginen-Kaviar an persischem Quark & Walnüssen   Minze   Röstzwiebeln   Granatapfel	<b>13,90</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>Canapé</b> Auberginen   Hummus   Aioli   Brikkäse   Trüffel	<b>15,90</b>
<b>gegrillte Baby Calamari</b> Waldorfsalat   Trauben   Walnuss   Rosinen	<b>17,90</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>18,90</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/massibar-restaurant>

## Hauptgang

<b>Vegane persische Safran-Reispfanne</b> Rosinen   Mandeln   Berberitzen   Pak Choi   Cashewkerne   Austernpilze	<b>18,90</b>
<b>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Artischocke &amp; Ricotta</b> Gemüsechips   Parmesan   Safran-Salbei-Sauce   Gartenkresse	<b>21,90</b>
<b>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hummer</b> Black Tiger Garnelen   Parmesan   braune Champignons   Hummer-Safran-Schaum	<b>26,90</b>
<b>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Gänsebrust</b> karamellisierte Äpfel   in Maronensauce	<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>Kalbsleber Berliner Art</b> Apfelringe   Kartoffelpüree   Röstzwiebel   Portwein-Sauce	<b>23,90</b>
<b>gegrillter Label Rouge Lachs</b> Kartoffelpüree   Pac Choi   Spinat   Yuzu Perlen   Hummer-Schaum-Sauce	<b>26,90</b>
<b>Argentinisches Hüftsteak</b> getrübefelte Steakhouse Pommes   Schokoladen-Portwein-Sauce   Kräuterbutter   Wildkräutersalat	<b>25,90</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 (Baskenland)</b> Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat   hausgemachte Safran Aioli	<b>27,90</b>
<b>Kabeljaufilet</b> Rote Beete Risotto   Black Tiger Garnelen   Jakobsmuscheln   Hummer-Safran-Sauce	<b>27,90</b>
<b>gegrillter Oktopus</b> Black Tiger Garnelen   französische Backpflaumen   Spinat   Feta   Kartoffelpüree   Hummersauce	<b>27,90</b>
<b>Spanisches Flank Steak</b> getrübefelte Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat	<b>32,90</b>

## Dessert

### **Lauwarme Schokoladentörtchen**

hausgemachte Vanilleeis | Fruchtgarnitur

8,90

### **Affogato**

doppelte Espresso | Vanilleeis | Pinienkerne | hausgemachte Sesammus

8,90

### **Crêpes Suzette**

Cointreau | Vanilleeis | Orange

8,90