

VORSPEISE



Fangfrische Austern aus Gillardeau	Stück / 3,90
Riesendatteln im Speckmantel gefüllt mit Walnüssen Kräuterquark	9,90
Cappuccino vom Hummer mit persischem Safran + Jakobsmuscheln & 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	15,90
Tatar vom Label Rouge Lachs Frischkäse Mango confierte Honigtomaten Avocado Gartenkresse	15,90
Safran-Falafel Hausgemachte zweierlei Hummus Joghurt-Minze-Dip karamellierte Aubergine & Paprika Feta	15,90
Burrata Mango hausgemachte Basilikum-Pesto Tomatenfilet im Sesammantel Wildkräutersalat	15,90
gegrillte Jakobsmuscheln karamellierte Aprikosen Yuzu Perlen Hummerschaum	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 Serrano Schinken Datteln im Speckmantel gefüllt mit Walnuss	23,90

Preise inkl. MwSt
Kartenzahlung ab 100 €

Hauptgang

gegrillte Merguez vom Rind	15,90
Steakhouse Pommes Wildkräutersalat hausgemachte Aioli	
Spaghetti mit Black Tiger Garnelen & Oktopus Streifen	19,90
Knoblauch Chili Bärlauch Parmesan Oliven	
Wildkräutersalat mit Hähnchenbrust Streifen	19,90
Süß Scharfe Wok-Gemüse frische Mango persische Berberitzen	
Wildkräutersalat mit gegrilltem Lammkoteletts	26,90
Safran-Falafel Bällchen zweierlei Hummus hausgemachte Teufel Sauce	
Wildkräutersalat mit gegrilltem Lachssteak	27,90
Mango Perlen Erdbeeren karamellisiertem Spargel	
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Artischocke & Ricotta	21,90
Gemüsechips Parmesan Safran-Salbei-Sauce Gartenkresse	
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hummer	27,90
Black Tiger Garnelen Parmesan braune Champignons Hummer-Safran-Schaum	
Spaghetti mit Trüffel	24,90
Parmesan Gartenkresse	
Steak Tatar	26,90
Getrüffelte Steakhouse Pommes hausgemachte Dijon Mayo Wildkräutersalat	
Perlhuhnbrust	26,90
gefüllt mit Frischkäse Schokoladen-Portwein-Sauce getrüffelte Kartoffelpüree Maiwirsing französische Backpflaumen Blumenkohl	
Argentinisches Hüftsteak	28,90
getrüffelte Steakhouse Pommes Schokoladen-Portwein-Sauce Kräuterbutter Wildkräutersalat	
Duett vom Weißer Heilbutt Filet & Black Tiger Garnelen	29,90
Rote Beete Risotto Marktgemüse Hummer-Safran-Schaum	
Hausgemachte Safran-Spätzle	29,90
Tranchiertes Hüftsteak braune Champignons Trüffel-Rahm-Sauce	
Wiener Schnitzel vom Kalb (Baskenland)	29,90
Steakhouse Pommes Wildkräutersalat hausgemachte Safran Aioli	
gegrillter Oktopus	29,90
Black Tiger Garnelen französische Backpflaumen Spinat Feta Kartoffelpüree Hummersauce	
Spanische Flanksteak	34,90
getrüffelte Steakhouse Pommes Wildkräutersalat	

Flammkuchen

Flammkuchen Speck	13,90
Zwiebeln Käse Wildkräutersalat	
Flammkuchen Ziegenkäse	16,90
Blaubeeren Honig Wildkräutersalat	
Flammkuchen Brikäse	17,90
Frühlingszwiebel Trüffel Gartenkresse Wildkräutersalat	
Flammkuchen Merguez	17,90
Merguez vom Rind Frühlingszwiebeln braune Champignons Oliven	
Flammkuchen Hüftsteakstreifen	19,90
Auberginen Zwiebeln Sauce Hollandaise	

Dessert

Lauwarme Schokoladentörtchen	8,90
hausgemachte Vanilleeis Fruchtgarnitur	
Affogato	8,90
doppelte Espresso Vanilleeis Pinienkerne hausgemachte Sesammus	
Pistazien Crème brûlée	8,90