

VORSPEISE



	Stück / 4,00
fangfrische Austern	
Riesendatteln im Speckmantel gefüllt mit Walnüssen Kräuterquark	9,50
Cappuccino vom Hummer mit persischem Safran + Jakobsmuscheln & Black Tiger Garnelen	9,00 14,00
Ziegenkäse im Filoteig gefüllt mit Weintrauben karamellisierten Walnüssen Feigengelee Wildkräutersalat	14,50
Tatar vom Label Rouge Lachs Frischkäse Mango confierte Honigtomaten Avocado Gartenkresse	15,50
Safran-Falafel Hausgemachte zweierlei Hummus Joghurt-Minze-Dip karamellierte Aubergine & Paprika Feta	14,00
Burrata Mango hausgemachte Basilikum-Pesto Tomatenfilet im Sesammantel Wildkräutersalat	14,50
geröstete Markknochen Parmesan Pfefferlinge Schalotten Knoblauch-Kräuter-Baguette	15,50
Tataki vom Kalb (Baskenland) Süßkartoffel Gurkensalat hausgemachte Trüffelmayo	18,00
hausgebeizte Lachs mariniert mit Ingwer Gin Caeser Salad Black Tiger Garnelen Sardelen	18,00
gegrillte Jakobsmuscheln karamellierte Aprikosen Yuzu Perlen Hummerschaum	18,00
vegetarischer Antipasti-Teller Büffelmozzarella gefüllte Weinblätter gegrillte Champignons Zucchini Artischocken Paprika Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frischkäse Hummus	17,50
Antipasti-Teller Vegetarischer Antipasti-Teller + Black Tiger Garnelen Serrano Schinken Datteln im Speckmantel gefüllt mit Walnuss Rinderhackbällchen	23,50

Preise inkl. MwSt

Kartenzahlung ab 100 €

Pasta

Spaghetti Lila-Basilikum-Pesto Pinienkerne Austernpilze	14,00
Tagliatelle Merguez aus Frankreich Salsiccia Cherry Tomaten	15,00
Tagliatelle Lachswürfel Baby Spinat pikant	17,00
Spaghetti Black Tiger Garnelen Oktopus Streifen grüne Oliven	18,00
Spaghetti Trüffel Parmesan Sakura Mix	24,00

Pinsa

Pinsa Burrata Cherry Tomaten Thai-Basilikum-Pesto	15,50
Pinsa Salsiccia Zwiebeln Cherry Tomaten Rucola	15,50
Pinsa Artischocken Auberginen Granatapfel Sauce Hollandaise	13,50
Pinsa Sardellen Kapern Oliven Pilze	14,50
Pinsa Garnele Oktopus Streifen Kapern scharf	17,50

Hauptgang

Vegane persische Safran-Reispfanne	18,50
Datteln Kichererbsen Berberitzen Cashewkerne Kokosmilch-Avocado-Dip Ananas	
gegrillte Lammkoteletts & Merguez aus Frankreich mit Wildkräutersalat	26,50
Safran-Falafel Bällchen zweierlei Hummus Joghurt-Minz-Dip geröstete Kichererbsen	
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Baby Spinat & Ricotta	19,50
Geröstete Kichererbsen Granatapfel Parmesan Safran-Salbei-Sauce	
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hummer	27,00
Black Tiger Garnelen Parmesan braune Champignons Hummer-Safran-Schaum	
Steak Tatar	24,50
Getrüffelte Steakhouse Pommes hausgemachte Dijon Mayo Wildkräutersalat	
Perlhuhnbrust	25,50
gefüllt mit Frischkäse Schokoladen-Portwein-Juice getrüffelte Kartoffelpüree Wirsing-Pflaumengemüse	
Argentinisches Hüftsteak	26,50
getrüffelte Steakhouse Pommes Schokoladen-Portwein-Sauce Kräuterbutter Wildkräutersalat	
Duett vom Weißer Heilbutt Filet & Black Tiger Garnelen	29,50
Rote Beete Risotto Marktgemüse Hummer-Safran-Schaum	
Geschmorte Ochsenbäckchen	29,50
mit hausgemachte Trüffel-Safran-Spätzle Pfefferlinge geröstete Mandel	
Wiener Schnitzel vom Kalb (Baskenland)	29,50
Steakhouse Pommes Wildkräutersalat hausgemachte Safran Aioli	
gegrillter Oktopus	28,50
Black Tiger Garnelen französische Backpflaumen Spinat Feta Kartoffelpüree Hummersauce	
argentinisches Rinderfilet	38,50
mit Trüffel-Tagliatelle Röstzwiebeln	

Dessert

Lauwarme Schokoladentörtchen	8,90
hausgemachte Vanilleeis Fruchtgarnitur	
Affogato	8,90
doppelte Espresso Vanilleeis hausgemachte Sesammus	

Preise inkl. MwSt
Kartenzahlung ab 100 €