

## VORSPEISE



<b>fangfrische Austern (Gillardeau)</b>	<b>Stück / 4,00</b>
<b>Riesendatteln im Speckmantel</b> gefüllt mit Walnüssen   Kräuterquark	<b>9,50</b>
<b>Cappuccino vom Hummer mit persischem Safran</b> + Jakobsmuscheln & Black Tiger Garnelen	<b>9,00</b> <b>14,00</b>
<b>Ziegenkäse im Filoteig</b> gefüllt mit Weintrauben   karamellisierten Walnüssen   Feigengelee   Wildkräutersalat	<b>14,50</b>
<b>Tatar vom Label Rouge Lachs</b> Frischkäse   Mango   confierte Honigtomaten   Avocado   Gartenkresse	<b>15,50</b>
<b>Safran-Falafel</b> Hausgemachte zweierlei Hummus   Joghurt-Minze-Dip   karamellierte Aubergine & Paprika   Feta	<b>14,50</b>
<b>Burgunder Weinbergschnecken</b> Knoblauch Kräuterbutter   Baguette aus Frankreich	<b>15,50</b>
<b>Burrata</b> Mango   hausgemachte Basilikum-Pesto   Tomatenfilet im Sesammantel   Wildkräutersalat	<b>14,50</b>
<b>Persische Vorspeise</b> Auberginen-Kaviar an persischem Quark & Walnüssen   Minze   Röstzwiebeln   Granatapfel	<b>14,00</b>
<b>hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis-Mascarpone</b> Cherry Tomaten   Salbei   Walnuss	<b>14,50</b>
<b>gegrillte Baby Calamari</b> Waldorf Salat   Thai-Basilikum-Pesto	<b>15,50</b>
<b>gegrillte Jakobsmuscheln</b> karamellierte Aprikosen   Yuzu Perlen   Hummerschaum	<b>18,00</b>
<b>vegetarischer Antipasti-Teller</b> Büffelmozzarella   gefüllte Weinblätter   gegrillte Champignons   Zucchini   Artischocken   Paprika   Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frischkäse   Hummus	<b>17,50</b>
<b>Antipasti-Teller</b> Vegetarischer Antipasti-Teller + Black Tiger Garnelen   Serrano Schinken   Datteln im Speckmantel gefüllt mit Walnuss	<b>23,50</b>

Alle Preise beinhalten die Mehrwertsteuer  
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an  
unser Servicepersonal

## Pasta

<b>hausgemachte Spaghetti</b>   Basilikum-Pesto   Kirschtomaten   Parmesan	<b>13,50</b>
<b>hausgemachte Tagliatelle</b>   Duett aus Salsiccia & Merguez   Cherry Tomaten	<b>15,00</b>
<b>hausgemachte Tagliatelle</b>   Lachswürfel   Baby Spinat   pikant	<b>17,00</b>
<b>hausgemachte Spaghetti</b>   Black Tiger Garnelen   Oktopus Streifen   grüne Oliven	<b>18,00</b>
<b>hausgemachte Spaghetti</b>   Trüffel   Parmesan   Sakura Mix	<b>24,00</b>

## Pinsa

<b>Pinsa Salsiccia</b>   Zwiebeln   Cherry Tomaten   Rucola   Oliven	<b>15,50</b>
<b>Pinsa Artischocken</b>   Auberginen   Granatapfel   Sauce Hollandaise	<b>14,50</b>
<b>Pinsa Oktopus Streifen</b>   Black Tiger Garnelen   Kapern   scharf	<b>18,00</b>
<b>Flammkuchen Ziegenkäse</b>   Blaubeeren   Honig   Wildkräutersalat	<b>15,50</b>

## Hauptgang

<b>Wildkräutersalat mit Hähnchenbrust Streifen</b>	<b>18,00</b>
Süß Scharfe Wok-Gemüse   frische Mango   persische Berberitzen	
<b>gegrillte Lammkoteletts &amp; Merguez aus Frankreich mit Wildkräutersalat</b>	<b>26,50</b>
Safran-Falafel Bällchen   2erlei Hummus   Joghurt-Minz-Dip   geröstete Kichererbsen	
<b>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Baby Spinat &amp; Ricotta</b>	<b>19,50</b>
Geröstete Kichererbsen   Granatapfel   Parmesan   Safran-Salbei-Sauce	
<b>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hummer</b>	<b>27,00</b>
Black Tiger Garnelen   Parmesan   braune Champignons   Hummer-Safran-Schaum	
<b>Steak Tatar von arg. Rinderfilet</b>	<b>24,50</b>
Getrüffeltes Steakhouse Pommes   hausgemachte Dijon Mayo   Wildkräutersalat	
<b>Perlhuhnbrust</b>	<b>25,50</b>
gefüllt mit Frischkäse   Schokoladen-Portwein-Juice   getrüffeltes Kartoffelpüree   Wirsing-Pflaumengemüse	
<b>Australian Entrecôte</b>	<b>35,00</b>
getrüffeltes Steakhouse Pommes   Schokoladen-Portwein-Sauce   Kräuterbutter   Wildkräutersalat	
<b>Duett vom Loup de Mer &amp; Black Tiger Garnelen</b>	<b>29,50</b>
Rote Beete Risotto   Marktgemüse   Hummer-Safran-Schaum	
<b>hausgemachte Trüffel-Safran-Spätzle</b>	<b>29,50</b>
tranchierte arg. Rinderfilet   Pilze	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb (Baskenland)</b>	<b>27,00</b>
Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat   hausgemachte Safran Aioli	
<b>gegrillter Oktopus</b>	<b>29,50</b>
Black Tiger Garnelen   französische Backpflaumen   Spinat   Feta   Kartoffelpüree   Hummersauce	
<b>Miesmuscheln Imperial</b>	<b>19,50</b>
Weißweinsauce   getrüffeltes Steakhouse Pommes	
<b>Dessert</b>	
<b>Lauwarme Schokoladentörtchen</b>   hausgemachte Vanilleeis   Fruchtgarnitur	<b>8,90</b>
<b>Affogato</b>   doppelte Espresso   Vanilleeis   hausgemachte Sesammus	<b>8,90</b>
<b>Pistazien Tiramisu</b>	<b>8,90</b>
<b>Apfeltarte mit hausgemachtem Tonkabohneneis</b>	<b>9,50</b>