

VORSPEISE



fangfrische Austern (Gillardeau)	Stück / 4,00
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	16,50
Safran-Falafel Hausgemachte zweierlei Hummus Joghurt-Minze-Dip karamellierte Aubergine & Paprika Feta	14,50
Burgunder Weinbergschnecken Knoblauch Kräuterbutter Baguette aus Frankreich	15,50
Burrata Mango hausgemachte Basilikum-Pesto Tomatenfilet im Sesammantel Wildkräutersalat	15,50
Persische Vorspeise Auberginen-Kaviar an persischem Quark & Walnüssen Minze Röstzwiebeln Granatapfel	15,50
hausgemachte Ravioli gefüllt mit Oktopus Orangen-Jakobsmuscheln Sauce Pak Choi Mango Salsa	18,50
gegrillte Baby Calamari Waldorf Salat Thai-Basilikum-Pesto	15,50
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	23,50

Alle Preise beinhalten die Mehrwertsteuer

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

Pasta

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

Pinsa

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

Hauptgang

Wildkräutersalat mit Hähnchenbrust Streifen	21,50
Süß Scharfe Wok-Gemüse frische Mango persische Berberitzen	
gegrillte Lammkoteletts & Merguez aus Frankreich mit Wildkräutersalat	26,50
Safran-Falafel Bällchen 2erlei Hummus Joghurt-Minz-Dip geröstete Kichererbsen	
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilz & Trüffel	25,50
Parmesan	
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hummer	27,00
Black Tiger Garnelen Parmesan braune Champignons Hummer-Safran-Schaum	
Steak Tatar von arg. Rinderfilet	24,50
Getrübte Steakhouse Pommes hausgemachte Dijon Mayo Wildkräutersalat	
Perlhuhnbrust	27,50
gefüllt mit Frischkäse Schokoladen-Portwein-Juice getrübte Kartoffelpüree Wirsing-Pflaumengemüse	
Argentinische Entrecôte	35,50
getrübte Steakhouse Pommes Schokoladen-Portwein-Sauce Kräuterbutter Wildkräutersalat	
Duett vom Loup de Mer & Black Tiger Garnelen	29,50
Rote Beete Risotto Marktgemüse Hummer-Safran-Schaum	
Miesmuscheln Imperial	19,50
Weißweinsauce getrübte Steakhouse Pommes	
hausgemachte Trüffel-Safran-Spätzle	29,50
tranchierte arg. Rinderfilet Pilze	
Wiener Schnitzel vom Kalb (Baskenland)	29,50
Steakhouse Pommes Wildkräutersalat hausgemachte Safran Aioli	
gegrillte Lachssteak	26,50
Artischockenboden gefüllt gebratenen Reis Mango-Tomaten Salsa Hummer-Schaum-Sauce	
gegrillter Oktopus	29,50
Black Tiger Garnelen französische Backpflaumen Spinat Feta Kartoffelpüree Hummersauce	
gegrillte Dry Aged Tomahawk 1000g	99,90
getrübte Steakhouse Pommes Wildkräutersalat	

Dessert

Lauwarme Schokoladentörtchen hausgemachte Vanilleeis Fruchtgarnitur	8,90
Affogato doppelte Espresso Vanilleeis hausgemachte Sesammus	8,90
Pistazien Tiramisu	8,90
Apfeltarte mit hausgemachtem Tonkabohneneis	9,50

Alle Preise beinhalten die Mehrwertsteuer

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