

VORSPEISE



fangfrische Austern (Gillardeau)	Stück / 4,90
Riesendatteln im Speckmantel gefüllt mit Walnüssen Kräuterquark	10,90
Cappuccino vom Hummer mit persischem Safran + Jakobsmuscheln & Black Tiger Garnelen	9,00 15,90
Ziegenkäse im Filoteig gefüllt mit Weintrauben karamellisierten Walnüssen Feigengelee Wildkräutersalat	17,50
Tatar vom Label Rouge Lachs Frischkäse Mango confierte Honigtomaten Avocado Gartenkresse	17,50
Safran-Falafel Hausgemachte zweierlei Hummus Joghurt-Minze-Dip karamellierte Aubergine & Paprika Feta	15,50
Burgunder Weinbergschnecken Knoblauch Kräuterbutter Baguette aus Frankreich	17,50
Burrata Mango hausgemachte Basilikum-Pesto Tomatenfilet im Sesammantel Wildkräutersalat	16,00
Persische Vorspeise Auberginen-Kaviar an persischem Quark & Walnüssen Minze Röstzwiebeln Granatapfel	16,50
hausgemachte Ravioli gefüllt mit Oktopus Orangen-Jakobsmuscheln Sauce Pak Choi Mango Salsa	19,50
gegrillte Baby Calamari Waldorf Salat Thai-Basilikum-Pesto	16,50
gegrillte Jakobsmuscheln karamellierte Aprikosen Yuzu Perlen Hummerschaum	20,00
vegetarischer Antipasti-Teller Büffelmozzarella gefüllte Weinblätter gegrillte Champignons Zucchini Artischocken Paprika Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frischkäse Hummus	19,90
Antipasti-Teller Vegetarischer Antipasti-Teller + Black Tiger Garnelen Serrano Schinken Datteln im Speckmantel gefüllt mit Walnuss	25,50

Alle Preise beinhalten die Mehrwertsteuer

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

Hauptgang

hausgemachte Spaghetti Basilikum-Pesto Kirschtomaten Parmesan	14,90
hausgemachte Tagliatelle Duett aus Salsiccia & Merguez Cherry Tomaten	16,90
hausgemachte Tagliatelle Lachswürfel Baby Spinat pikant	21,50
hausgemachte Spaghetti Black Tiger Garnelen Oktopus Streifen grüne Oliven	21,50
hausgemachte Spaghetti Trüffel Parmesan Sakura Mix	24,50

Pinsa Salsiccia Zwiebeln Cherry Tomaten Rucola Oliven	17,50
Pinsa Artischocken Auberginen Granatapfel Sauce Hollandaise	16,50
Pinsa Oktopus Streifen Black Tiger Garnelen Kapern scharf	19,90
Flammkuchen Ziegenkäse Blaubeeren Honig Wildkräutersalat	16,50

Wildkräutersalat mit Hähnchenbrust Streifen **21,50**

Süß Scharfe Wok-Gemüse | frische Mango | persische Berberitzen

gegrillte Lammkoteletts & Merguez aus Frankreich mit Wildkräutersalat **29,50**

Safran-Falafel Bällchen | 2erlei Hummus | Joghurt-Minz-Dip | geröstete Kichererbsen

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilz & Trüffel **27,50**

Parmesan

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Baby Spinat & Ricotta **25,50**

geröstete Kichererbsen | Granatapfel | Parmesan | Safran-Salbei-Sauce

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hummer **33,50**

Black Tiger Garnelen | Parmesan | braune Champignons | Hummer-Safran-Schaum

Steak Tatar von arg. Rinderfilet **27,50**

Getrüffelsteakhouse Pommes | hausgemachte Dijon Mayo | Wildkräutersalat

Perlhuhnbrust **29,50**

gefüllt mit Frischkäse | Schokoladen-Portwein-Juice | getrüffelsteakhouse Kartoffelpüree | Wirsing-Pflaumengemüse

Argentinische Entrecôte **35,50**

getrüffelsteakhouse Pommes | Schokoladen-Portwein-Sauce | Kräuterbutter | Wildkräutersalat

Duett vom Loup de Mer & Black Tiger Garnelen **33,50**

Rote Beete Risotto | Marktgemüse | Hummer-Safran-Schaum

Miesmuscheln Imperial **24,50**

Weißweinsauce | getrüffelsteakhouse Pommes

hausgemachte Trüffel-Safran-Spätzle **33,50**

tranchierte arg. Rinderfilet | Pilze

Wiener Schnitzel vom Kalb (Baskenland) **33,50**

Steakhouse Pommes | Wildkräutersalat | hausgemachte Safran Aioli

gegrillte Lachssteak **27,90**

Artischockenboden gefüllt gebratenen Reis | Mango-Tomaten Salsa | Hummer-Schaum-Sauce

gegrillter Oktopus **34,00**

Black Tiger Garnelen | französische Backpflaumen | Spinat | Feta | Kartoffelpüree | Hummersauce

gegrillte Dry Aged Tomahawk 1000g **99,90**

getrüffelsteakhouse Pommes | Wildkräutersalat

Dessert

Lauwarme Schokoladentörtchen | hausgemachte Vanilleeis | Fruchtgarnitur **9,50**

Affogato | doppelte Espresso | Vanilleeis | hausgemachte Sesam **9,50**

Pistazien Tiramisu **10,50**

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