

VORSPEISE

	Stück / 4,90
fangfrische Austern	
Riesendatteln im Speckmantel ^{7,8} gefüllt mit Walnüssen Kräuterquark & Frischkäse	10,90
Cappuccino vom Hummer mit persischem Safran ^{7,9,14} + Jakobsmuscheln & Black Tiger Garnelen	9,00 15,90
Ziegenkäse im Filoteig ^{1,7,8} gefüllt mit Weintrauben karamellisierten Walnüssen Feigengelee Wildkräutersalat	17,50
Tatar vom Label Rouge Lachs ^{7,9} Frischkäse Mango confierte Honigtomaten	17,50
Safran-Falafel ⁸ Hausgemachte zweierlei Hummus Joghurt-Minze-Dip	15,50
Thailändischer Mangosalat mit Schwertfisch ⁴ Mango Koriander Apfel Gurken	16,50
gegrillte Black Tiger Gambas ^{2,3,7} mit gegrillter Ananas aus Costa Rica Aioli pikant	19,90
Burrata ^{7,8} Mango hausgemachte Basilikum-Mousse Tomatenfilet im Sesammantel Wildkräutersalat	16,00
Persische Vorspeise ^{7,8} Auberginen-Kaviar an persischem Quark & Walnüssen Minze Röstzwiebeln Granatapfel	16,50
gegrillte Baby Calamari ^{7,8,9} Waldorf Salat Thai-Basilikum-Pesto	16,50
gegrillte Jakobsmuscheln ^{7,9} karamellierte Aprikosen Mango Perlen Hummerschaum	20,00
Shakshuka ³ Tomaten Kräuter Auberginen Zucchini Ei Paprika	15,50
Hamshuka ¹¹ Rinderhackfleisch Hummus Tomaten-Gurken-Salat	18,50
gegrillte Markknochen mit Thymiansalz & Pinsabrot ¹	15,50
Artischockenherzen aus dem Ofen ⁷ Ricotta-Creme & Gremolata	18,50
vegetarischer Antipasti-Teller ^{1,7} Büffelmozzarella gefüllte Weinblätter gegrillte Champignons Zucchini Artischocken Paprika Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frischkäse Hummus	19,90
Antipasti-Teller ^{1,7,8} 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

Pasta

hausgemachte Spaghetti Basilikum-Pesto ^{1,3,7,9}	14,50
hausgemachte Spaghetti Carbonara Pancetta Parmesan ^{1,3,7,9}	14,50
hausgemachte Pappardelle Rinderbolognese Parmesan ^{1,3,7,9}	15,90
hausgemachte Spaghetti Vongole Knoblauch Petersilie Weißwein Tomaten ^{1,3,7,9}	17,50
hausgemachte Pappardelle Burrata Auberginen Zucchini Tomaten ^{1,3,7,9}	19,50
hausgemachte Tagliatelle Duett aus Salsiccia & Merguez Cherry Tomaten ^{1,3,7,9}	16,90
hausgemachte Tagliatelle Lachswürfel Baby Spinat pikant ^{1,3,7,9}	21,50
hausgemachte Spaghetti Black Tiger Garnelen Oktopus Streifen Spinatsauce ^{1,3,7,9}	21,50
hausgemachte Spaghetti Trüffel Parmesan Sakura Mix ^{1,3,7,9}	24,50
hausgemachte Spaghetti Trüffel Rinderfilet Parmesan Sakura Mix ^{1,3,7,9}	33,50
hausgemachte Tagliatelle ½ Hummer Black Tiger Garnelen Marktgemüse ^{1,2,3,7,9}	29,50

Ravioli

Hausgemachte vegane Ravioli gefüllt mit Rote Bete, Granatapfel & Artischocke ^{1,3,7,9} Olivenöl Salbei	19,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilz & Trüffel ^{1,3,7,9}	27,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Babyspinat & Ricotta ^{1,3,7,9} Granatapfel Parmesan Safran-Salbei-Sauce	25,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hummer ^{1,3,7,9} Black Tiger Garnelen Parmesan braune Champignons Hummer-Safran-Schaum	33,50

Pinsa

Pinsa vier Käse Brie Mozzarella Gorgonzola Feta ^{1,7}	16,50
Pinsa Oktopus Streifen Black Tiger Garnelen Kapern pikant ^{1,8}	19,90
Pinsa Salsiccia Zwiebeln Cherry Tomaten braune Champignon ¹	17,50
Pinsa Babyspinat Feta Cherry Tomaten persische Pistazien ^{1,7}	16,50
Pinsa Artischocke Auberginen Mozzarella ^{1,7}	16,50
Pinsa Lombardi Rinderschinken Schalotten Parmesan Wildkräutersalat Cherry Tomaten	16,50

Flammkuchen

Flammkuchen Ziegenkäse Blaubeeren Honig Wildkräutersalat ^{1,7}	16,50
Flammkuchen Rinderbolognese Frühlingszwiebeln Auberginen ¹	14,90
Flammkuchen Burrata Mozzarella gegrillte Auberginen Zucchini ^{1,7}	16,50
Flammkuchen Brie & Trüffel ^{1,7}	18,50

Wildkräutersalat mit Hähnchenbrust Streifen ^{1,7,9}	21,50
Süß Scharfe Wok-Gemüse frische Mango persische Berberitzen	
gegrillte Lammkoteletts & Merguez aus Frankreich mit Wildkräutersalat ^{7,8,11}	29,50
Safran-Falafel Bällchen 2erlei Hummus Joghurt-Minz-Dip geröstete Kichererbsen	
Steak Tatar von arg. Rinderfilet ^{1,3,7,9,10}	27,50
Getrübte Steakhouse Pommes hausgemachte Dijon Mayo Wildkräutersalat	
Perlhuhnbrust ^{7,9}	29,50
gefüllt mit Frischkäse Schokoladen-Portwein-Juice getrübte Kartoffelpüree Wirsing-Pflaumengemüse	
Argentinische Entrecôte ^{7,9}	35,50
getrübte Steakhouse Pommes Schokoladen-Portwein-Sauce Kräuterbutter Wildkräutersalat	
Duett vom Loup de Mer & Black Tiger Garnelen ^{7,9}	33,50
Rote Beete Risotto Marktgemüse Hummer-Safran-Schaum	
Miesmuscheln Imperial ^{7,9}	24,50
Weißweinsauce getrübte Steakhouse Pommes	
hausgemachte Trüffel-Safran-Spätzle ^{1,3,7,9}	33,50
tranchierte argentinische Rinderfilet Pilze	
Wiener Schnitzel vom Kalb (Baskenland) ^{1,3,7}	33,50
Steakhouse Pommes Wildkräutersalat Preiselbeeren	
gegrillte Lachssteak ^{7,9}	27,90
Artischockenboden gefüllt gebratenen Reis Mango-Tomaten Salsa Hummer-Schaum-Sauce	
gegrillter Oktopus ^{7,9}	34,00
Black Tiger Garnelen französische Backpflaumen Spinat Feta Kartoffelpüree Hummersauce	
ganze gefüllte Lachsforelle nach persischer Art ^{1,4,9}	36,50
gefüllt mit verschiedenen Kräutern Walnüsse Granatapfelsauce Berberitzen Steakhouse Pommes Wildkräutersalat	
Kalbskaree 400g ⁹	49,50
getrübte Steakhouse Pommes Wildkräutersalat	
US Rindernacken ohne Knochen nach persischer Art ⁹	27,90
Bohnen Kräuter-Safran-Reis Tomaten-Gurken-Salat	
Surf & Turf	54,90
½ Hummer argentinische Entrecôte Black Tiger Gambas zweierlei Sauce getrübte Kartoffelpüree Artischockenherzen	
gegrillte Dry Aged Tomahawk 1000g ⁷	99,90
getrübte Steakhouse Pommes Wildkräutersalat	
Dessert	
Lauwarme Schokoladentörtchen hausgemachte Vanilleeis Fruchtgarnitur ^{1,3,7,8}	9,50
Affogato doppelte Espresso Vanilleeis hausgemachte Sesammus ^{7,8,11}	9,50
Pistazien Tiramisu ^{1,3,7,8}	10,50
Apfeltarte mit hausgemachtem Tonkabohneneis ^{1,3,7,8}	10,50
NewYork Lotus-Mango Cheesecake ^{1,3,7,8}	10,50
Kirschorbet	8,90
Trüffelkäse ⁷	11,90

Alle Preise beinhalten die Mehrwertsteuer

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