

## VORSPEISE

| <b>fangfrische Austern</b>                                                                                                                                                                                           | <b>Stück / 4,90</b>         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Riesendatteln im Speckmantel</b> <sup>7,8</sup><br>gefüllt mit Walnüssen   Kräuterquark & Frischkäse                                                                                                              | <b>10,90</b>                |
| <b>Cappuccino vom Hummer mit persischem Safran</b> <sup>7,9,14</sup><br>+ Jakobsmuscheln & Black Tiger Garnelen                                                                                                      | <b>9,00</b><br><b>15,90</b> |
| <b>Ziegenkäse im Filoteig</b> <sup>1,7,8</sup><br>gefüllt mit Weintrauben   karamellisierten Walnüssen   Feigengelee   Wildkräutersalat                                                                              | <b>17,90</b>                |
| <b>Tatar vom Label Rouge Lachs &amp; Avocado</b> <sup>7,9</sup><br>Frischkäse   Mangoperlen   confierte Honigtomaten                                                                                                 | <b>17,50</b>                |
| <b>Safran-Falafel</b> <sup>8</sup><br>Hausgemachte zweierlei Hummus   Joghurt-Minze-Dip                                                                                                                              | <b>15,90</b>                |
| <b>gegrillte Black Tiger Gambas</b> <sup>2,3,7</sup><br>mit gegrillter Ananas aus Costa Rica   Aioli   pikant                                                                                                        | <b>19,90</b>                |
| <b>Burrata</b> <sup>7,8</sup><br>Mango   hausgemachte Basilikum-Mousse   Tomatenfilet im Sesammantel   Wildkräutersalat                                                                                              | <b>16,00</b>                |
| <b>Persische Vorspeise</b> <sup>7,8</sup><br>Auberginen-Kaviar an persischem Quark & Walnüssen   Minze   Röstzwiebeln   Granatapfel                                                                                  | <b>16,50</b>                |
| <b>gegrillte Baby Calamari</b> <sup>7,8,9</sup><br>Waldorf Salat   Thai-Basilikum-Pesto                                                                                                                              | <b>16,50</b>                |
| <b>gegrillte Jakobsmuscheln</b> <sup>7,9</sup><br>karamellierte Aprikosen   Mango Perlen   Hummerschaum                                                                                                              | <b>20,00</b>                |
| <b>Shakshuka</b> <sup>3</sup><br>Tomaten   Kräuter   Auberginen   Zucchini   Ei   Paprika                                                                                                                            | <b>16,50</b>                |
| <b>gegrillte Markknochen mit Thymiansalz &amp; Pinsabrot</b> <sup>1</sup>                                                                                                                                            | <b>15,50</b>                |
| <b>Artischockenherzen aus dem Ofen</b> <sup>7</sup><br>Ricotta-Creme & Gremolata                                                                                                                                     | <b>18,50</b>                |
| <b>vegetarischer Antipasti-Teller</b> <sup>1,7</sup><br>Büffelmozzarella   gefüllte Weinblätter   gegrillte Champignons   Zucchini   Artischocken   Paprika  <br>Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frischkäse   Hummus | <b>19,90</b>                |
| <b>Antipasti-Teller</b> <sup>1,7,8</sup><br>Vegetarischer Antipasti-Teller + Black Tiger Garnelen   Serrano Schinken   Datteln im Speckmantel gefüllt mit                                                            | <b>25,50</b>                |

## Pasta

|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| hausgemachte Pappardelle   Rinderbolognese   Parmesan <sup>1,3,7,9</sup>                          | 15,90 |
| hausgemachte Pappardelle   Trüffel   Burrata   Sakura-Mix <sup>3,7,9</sup>                        | 29,90 |
| hausgemachte Spaghetti Vongole   Knoblauch   Petersilie   Weißwein   Tomaten <sup>1,3,7,9</sup>   | 17,50 |
| hausgemachte Pappardelle   Burrata   Auberginen   Zucchini   Tomaten <sup>1,3,7,9</sup>           | 19,50 |
| hausgemachte Tagliatelle   Duett aus Salsiccia & Merguez   Cherry Tomaten <sup>1,3,7,9</sup>      | 16,90 |
| hausgemachte Tagliatelle   Lachswürfel   Baby Spinat   pikant <sup>1,3,7,9</sup>                  | 21,50 |
| hausgemachte Spaghetti   Black Tiger Garnelen   Oktopus Streifen   Spinatsauce <sup>1,3,7,9</sup> | 21,50 |
| hausgemachte Spaghetti   Trüffel   Parmesan   Sakura Mix <sup>1,3,7,9</sup>                       | 24,50 |
| hausgemachte Spaghetti   Trüffel   Rinderfilet   Parmesan   Sakura Mix <sup>1,3,7,9</sup>         | 33,50 |
| hausgemachte Tagliatelle   ½ Hummer   Black Tiger Garnelen   Marktgemüse <sup>1,2,3,7,9</sup>     | 35,50 |

## Ravioli

|                                                                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilz & Trüffel <sup>1,3,7,9</sup>                                                                   | 27,50 |
| Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis & Mascarpone <sup>1,3,7,9</sup><br>Granatapfel   Parmesan                                         | 25,50 |
| Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Babyspinat & Ricotta <sup>1,3,7,9</sup><br>Granatapfel   Parmesan   Safran-Salbei-Sauce                  | 25,50 |
| Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hummer <sup>1,3,7,9</sup><br>Black Tiger Garnelen   Parmesan   braune Champignons   Hummer-Safran-Schaum | 33,50 |

## Pinsa

|                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pinsa vier Käse   Brie   Mozzarella   Gorgonzola   Feta <sup>1,7</sup>             | 16,50 |
| Pinsa Oktopus Streifen   Black Tiger Garnelen   Kapern   pikant <sup>1,8</sup>     | 19,90 |
| Pinsa Babyspinat   Feta   Cherry Tomaten   persische Pistazien <sup>1,7</sup>      | 16,50 |
| Pinsa Tartufa   Trüffel   Burrata   Granatapfel   Gartenkresse                     | 18,90 |
| Pinsa Artischocke   Auberginen     Mozzarella <sup>1,7</sup>                       | 16,50 |
| Pinsa Serrano Schinken   Schalotten   Parmesan   Wildkräutersalat   Cherry Tomaten | 16,50 |

## Flammkuchen

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Flammkuchen Ziegenkäse   Blaubeeren   Honig   Wildkräutersalat <sup>1,7</sup>     | 16,50 |
| Flammkuchen Burrata   Mozzarella   gegrillte Auberginen   Zucchini <sup>1,7</sup> | 16,50 |



Scan the QR code for the English menu

|                                                                                                                          |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Wildkräutersalat mit Hähnchenbrust Streifen</b> <sup>1,7,9</sup>                                                      | <b>21,50</b> |
| 48h mariniert   3x verschiedene Kräuter   gegrillte Ananas   frische Mango   persische Berberitzen                       |              |
| <b>gegrillte Lammkoteletts &amp; Merguez aus Frankreich mit Wildkräutersalat</b> <sup>7,8,11</sup>                       | <b>33,50</b> |
| Safran-Falafel Bällchen   2erlei Hummus   Joghurt-Minz-Dip   geröstete Kichererbsen                                      |              |
| <b>Steak Tatar von arg. Rinderfilet</b> <sup>1,3,7,9,10</sup>                                                            | <b>27,50</b> |
| Getrübte Steakhouse Pommes   hausgemachte Dijon Mayo   Wildkräutersalat                                                  |              |
| <b>ganze Seezunge aus dem Ofen, mit persischer Walnuss-Kräuterkruste</b> <sup>7,9</sup>                                  | <b>39,50</b> |
| konfierte Tomaten   Rosmarin-Drillinge                                                                                   |              |
| <b>Miesmuscheln Imperial</b> <sup>7,9</sup>                                                                              | <b>24,50</b> |
| Weißweinsauce   getrübte Steakhouse Pommes   Safran-Aioli                                                                |              |
| <b>Perlhuhnbrust</b> <sup>7,9</sup>                                                                                      | <b>29,50</b> |
| gefüllt mit Frischkäse   Schokoladen-Portwein-Juice   getrübte Kartoffelpüree   Wirsing-Pflaumengemüse                   |              |
| <b>Gegrillte argentinische Entrecôte</b> <sup>7,9</sup>                                                                  | <b>35,50</b> |
| getrübte Steakhouse Pommes   Schokoladen-Portwein-Sauce   Kräuterbutter   Wildkräutersalat                               |              |
| <b>Gegrillte argentinische Rinderfilet</b> <sup>7,9</sup>                                                                | <b>38,00</b> |
| Dijon-Senf-Kräuterkruste   getrübte Kartoffelpüree   marinierter Hokkaido   zweierlei Sauce                              |              |
| <b>Duett vom Loup de Mer &amp; Black Tiger Garnelen</b> <sup>7,9</sup>                                                   | <b>33,50</b> |
| Rote Beete Risotto   Marktgemüse   Hummer-Safran-Schaum                                                                  |              |
| <b>hausgemachte Trüffel-Safran-Spätzle</b> <sup>1,3,7,9</sup>                                                            | <b>33,50</b> |
| tranchierte argentinische Rinderfilet   Pilze                                                                            |              |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>1,3,7</sup>                                                                        | <b>33,50</b> |
| Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat   Preiselbeeren                                                                     |              |
| <b>gegrillte Lachssteak</b> <sup>7,9</sup>                                                                               | <b>29,50</b> |
| Artischockenherzen   gebratene Reis   Mango-Tomaten Salsa   Hummer-Schaum-Sauce                                          |              |
| <b>gegrillter Oktopus</b> <sup>7,9</sup>                                                                                 | <b>34,00</b> |
| Black Tiger Garnelen   französische Backpflaumen   Spinat   Feta   Kartoffelpüree   Hummersauce                          |              |
| <b>gegrillte Thunfischsteak im Sesammantel</b> <sup>1,4,9</sup>                                                          | <b>33,50</b> |
| Erbsen-Kartoffel-Mousse   Wildkräutersalat   Hummer-Safran-Schaum                                                        |              |
| <b>gegrillte Barbarie-Entenbrust</b>                                                                                     | <b>34,50</b> |
| Rotkohl   Spinat-Semmelknödel   Preiselbeeren-Portweinsauce                                                              |              |
| <b>Surf &amp; Turf</b>                                                                                                   | <b>59,90</b> |
| ½ Hummer   argentinische Entrecôte   Black Tiger Gambas   zweierlei Sauce   getrübte Kartoffelpüree   Artischockenherzen |              |
| <b>Dessert</b>                                                                                                           |              |
| <b>Lauwarme Schokoladentörtchen</b>   hausgemachte Vanilleeis   Fruchtgarnitur <sup>1,3,7,8</sup>                        | <b>9,50</b>  |
| <b>Affogato</b>   doppelte Espresso   Vanilleeis   hausgemachte Sesammus <sup>7,8,11</sup>                               | <b>9,50</b>  |
| <b>Pistazien Tiramisu</b> <sup>1,3,7,8</sup>                                                                             | <b>10,50</b> |
| <b>Apfeltarte mit hausgemachtem Tonkabohneneis</b> <sup>1,3,7,8</sup>                                                    | <b>10,50</b> |
| <b>NewYork Lotus-Mango Cheesecake</b> <sup>1,3,7,8</sup>                                                                 | <b>11,90</b> |