

VORSPEISE

fangfrische Austern	Stück / 4,90
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	17,90
Tatar vom Label Rouge Lachs & Avocado^{7,9} Frischkäse Mangoperlen confierte Honigtomaten	17,50
Safran-Falafel⁸ Hausgemachte zweierlei Hummus Joghurt-Minze-Dip	15,90
gegrillte Black Tiger Gamas^{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} karamellisierte Aprikosen Mango Perlen Hummerschaum	20,00
Shakshuka³ Tomaten Kräuter Auberginen Zucchini Ei Paprika	16,50
gegrillte Markknochen mit Thymiansalz & Pinsabrot¹	15,50
Artischockenherzen aus dem Ofen⁷ 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	25,50

Pasta

hausgemachte Pappardelle Rinderbolognese Parmesan ^{1,3,7,9}	15,90
hausgemachte Pappardelle Trüffel Burrata Sakura-Mix ^{3,7,9}	29,90
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}	35,50

Ravioli

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

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 Babyspinat Feta Cherry Tomaten persische Pistazien ^{1,7}	16,50
Pinsa Tartufa Trüffel Burrata Granatapfel Gartenkresse	18,90
Pinsa Artischocke Auberginen Mozzarella ^{1,7}	16,50
Pinsa Serrano Schinken Schalotten Parmesan Wildkräutersalat Cherry Tomaten	16,50

Flammkuchen

Flammkuchen Ziegenkäse Blaubeeren Honig Wildkräutersalat ^{1,7}	16,50
Flammkuchen Burrata Mozzarella gegrillte Auberginen Zucchini ^{1,7}	16,50



Scan the QR code for the English menu

Wildkräutersalat mit Hähnchenbrust Streifen ^{1,7,9}	21,50
48h mariniert 3x verschiedene Kräuter gegrillte Ananas frische Mango persische Berberitzen	
gegrillte Lammkoteletts & Merguez aus Frankreich mit Wildkräutersalat ^{7,8,11}	33,50
Safran-Falafel Bällchen 2erlei Hummus Joghurt-Minz-Dip geröstete Kichererbsen	
Steak Tatar von arg. Rinderfilet ^{1,3,7,9,10}	27,50
Geträufelte Steakhouse Pommes hausgemachte Dijon Mayo Wildkräutersalat	
Miesmuscheln Imperial ^{7,9}	24,50
Weißweinsauce geträufelte Steakhouse Pommes Safran-Aioli	
Perlhuhnbrust ^{7,9}	29,50
gefüllt mit Frischkäse Schokoladen-Portwein-Juice geträufelte Kartoffelpüree Wirsing-Pflaumengemüse	
Gegrillte argentinische Entrecôte ^{7,9}	35,50
geträufelte Steakhouse Pommes Schokoladen-Portwein-Sauce Kräuterbutter Wildkräutersalat	
Gegrillte argentinische Rinderfilet ^{7,9}	38,00
Dijon-Senf-Kräuterkruste geträufelte Kartoffelpüree marinerter Hokkaido zwerlei Sauce	
Duett vom Loup de Mer & Black Tiger Garnelen ^{7,9}	33,50
Rote Beete Risotto Marktgemüse Hummer-Safran-Schaum	
hausgemachte Trüffel-Safran-Spätzle ^{1,3,7,9}	33,50
tranchierte argentinische Rinderfilet Pilze	
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{1,3,7}	33,50
Steakhouse Pommes Wildkräutersalat Preiselbeeren	
gegrillte Lachssteak ^{7,9}	29,50
Artischockenherzen gebratene Reis Mango-Tomaten Salsa Hummer-Schaum-Sauce	
gegrillter Oktopus ^{7,9}	34,00
Black Tiger Garnelen französische Backpflaumen Spinat Feta Kartoffelpüree Hummersauce	
gegrillte Thunfischsteak im Sesammantel ^{1,4,9}	33,50
Erbsen-Kartoffel-Mousse Wildkräutersalat Hummer-Safran-Schaum	
gegrillte Hirschkarree	38,90
Rotkohl Spinat-Semmelknödel Preiselbeeren-Portweinsauce	
Surf & Turf	59,90
½ Hummer argentinische Entrecôte Black Tiger Gambas zweierlei Sauce geträufelte Kartoffelpüree Artischockenherzen	
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}	11,90