

VORSPEISE

| | Stück / 4,90 |
|--|-----------------------------|
| fangfrische Austern | |
| Riesendatteln im Speckmantel ^{7,8} gefüllt mit Walnüssen Kräuterquark & Frischkäse | 12,90 |
| Cappuccino vom Hummer mit persischem Safran ^{7,9,14} + Jakobsmuscheln & Black Tiger Garnelen | 9,00 17,90 |
| Ziegenkäse im Filoteig ^{1,7,8} gefüllt mit Weintrauben karamellisierten Walnüssen Feigengelee Wildkräutersalat | 17,90 |
| gegrillte halbe Hummer gegrillte Spargel im Sesammantel Zitronen-Knoblauch-Butter Thymian-Salz | 23,90 |
| Safran-Falafel ⁸ Hausgemachte zweierlei Hummus Joghurt-Minze-Dip | 15,90 |
| gegrillte Black Tiger Gambas ^{2,3,7} mit gegrillter Ananas aus Costa Rica Aioli pikant | 23,50 |
| Burrata ^{7,8} Mango hausgemachte Basilikum-Mousse Tomatenfilet im Sesammantel Wildkräutersalat | 16,50 |
| 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 | 16,50 |
| Thunfischtatar Avocado-Mousse Spargel aus dem Ofen | 19,50 |
| Artischockenherzen aus dem Ofen ⁷ Ricotta-Creme & Gremolata | 18,90 |
| vegetarischer Antipasti-Teller ^{1,7} Büffelmozzarella gefüllte Weinblätter gegrillte Champignons Zucchini Artischocken Paprika Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frischkäse Hummus | 23,90 |
| Antipasti-Teller ^{1,7,8} Vegetarischer Antipasti-Teller + Black Tiger Garnelen Serrano Schinken Datteln im Speckmantel gefüllt mit Walnuss | 28,50 |

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} | 18,90 |
| hausgemachte Pappardelle Burrata Auberginen Zucchini Tomaten ^{1,3,7,9} | 19,50 |
| hausgemachte Tagliatelle Duett aus Salsiccia & Merguez Cherry Tomaten ^{1,3,7,9} | 19,50 |
| hausgemachte Tagliatelle Lachswürfel Baby Spinat pikant ^{1,3,7,9} | 21,50 |
| hausgemachte Spaghetti Black Tiger Garnelen Oktopus Streifen Spinatsauce ^{1,3,7,9} | 23,90 |
| hausgemachte Spaghetti Trüffel Parmesan Sakura Mix ^{1,3,7,9} | 24,50 |
| hausgemachte Spaghetti Trüffel Rinderfilet Parmesan Sakura Mix ^{1,3,7,9} | 38,00 |
| hausgemachte Tagliatelle ½ Hummer & Black Tiger Garnelen Hummer-Safran-Sauce ^{3,7,9} | 35,90 |

Ravioli

| | |
|---|-------|
| Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilz & Trüffel ^{1,3,7,9} | 29,50 |
| 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 | 35,50 |

Pinsa

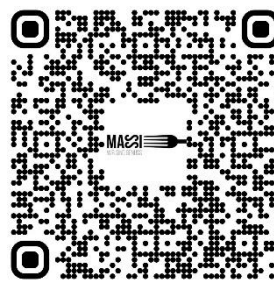
| | |
|--|-------|
| Pinsa vier Käse Brie Mozzarella Gorgonzola Feta ^{1,7} | 16,90 |
| Pinsa Babyspinat Feta Cherry Tomaten persische Pistazien ^{1,7} | 16,90 |
| Pinsa Tartufa Trüffel Burrata Granatapfel Gartenkresse | 23,90 |
| Pinsa Artischocke Auberginen Mozzarella ^{1,7} | 16,90 |
| Pinsa Serrano Schinken Schalotten Parmesan Wildkräutersalat Cherry Tomaten | 16,90 |

Flammkuchen

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



English menu



AR 3D-Menü

| | |
|---|--------------|
| Wildkräutersalat mit Hähnchenbrust Streifen ^{1,7,9} | 23,50 |
| 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} | 33,50 |
| Getruffelte Steakhouse Pommes hausgemachte Dijon Mayo Wildkräutersalat | |
| Miesmuscheln Imperial ^{7,9} | 24,50 |
| Weißweinsauce getruffelte Steakhouse Pommes Safran-Aioli | |
| Perlhuhnbrust ^{7,9} | 29,50 |
| gefüllt mit Frischkäse Schokoladen-Portwein-Juice getruffelte Kartoffelpüree Wirsing-Pflaumengemüse | |
| gegrillte argentinische Entrecôte ^{7,9} | 35,50 |
| getruffelte Steakhouse Pommes Schokoladen-Portwein-Sauce Kräuterbutter Wildkräutersalat | |
| Gegrillte argentinische Rinderfilet ^{7,9} | 42,00 |
| Dijon-Senf-Kräuterkruste getruffelte Kartoffelpüree grüner Spargel zweierlei Sauce | |
| Duett vom Loup de Mer & Black Tiger Garnelen ^{7,9} | 35,50 |
| Spargel Risotto Marktgemüse Hummer-Safran-Schaum | |
| hausgemachte Trüffel-Safran-Spätzle ^{1,3,7,9} | 38,00 |
| tranchierte argentinische Rinderfilet Pilze | |
| Wiener Schnitzel vom Kalb ^{1,3,7} | 37,50 |
| 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} | 34,90 |
| Erbsen-Kartoffel-Mousse Wildkräutersalat Hummer-Safran-Schaum | |
| gegrillte Kalbskaree im persischen Pistazien-Mantel ^{4,9} | 39,90 |
| getruffelte Steakhouse Pommes Wildkräutersalat | |
| Surf & Turf ^{4,9} | 59,90 |
| ½ Hummer gegrillte argentinische Entrecôte gegrillte Black Tiger Gambas getruffelte Kartoffelpüree grüner Spargel zweierlei Sauce | |
| 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 |

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal – **NUR KARTENZAHLUNG | ONLY CARD PAYMENT**