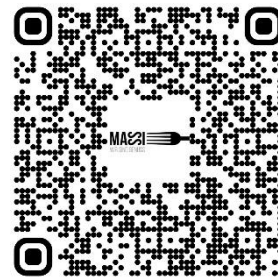


VORSPEISE

Riesendatteln im Speckmantel ^{7,8} gefüllt mit Walnüssen Kräuterquark & Frischkäse	12,90
Cappuccino vom Hummer mit persischem Safran ^{7,9,14}	9,00
Ziegenkäse im Filoteig ^{1,7,8} gefüllt mit Weintrauben karamellisierten Walnüssen Feigengelee Wildkräutersalat	17,90
Safran-Falafel ⁸ Hausgemachte zweierlei Hummus Joghurt-Minze-Dip	15,90
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
Artischockenherzen aus dem Ofen ⁷ Ricotta-Creme & Gremolata	18,90
Tatar vom Label Rouge Lachs & Avocado ^{7,9} Frischkäse Mangoperlen confierte Honigtomaten	17,50
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



English Menu



3D Menü

Hauptgang

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
Getrübte Steakhouse Pommes hausgemachte Dijon Mayo Wildkräutersalat	
gegrillte australische Entrecôte ^{7,9}	54,90
getrübte Steakhouse Pommes Schokoladen-Portwein-Sauce Kräuterbutter Wildkräutersalat	
Gegrillte argentinische Rinderfilet ^{7,9}	42,00
getrübte Steakhouse Pommes Schokoladen-Portwein-Sauce Kräuterbutter Wildkräutersalat	
hausgemachte Trüffel-Safran-Spätzle ^{1,3,7,9}	38,00
tranchierte argentinische Rinderfilet Pilze	
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{1,3,7}	34,50
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	

Pasta

hausgemachte Pappardelle Burrata Auberginen Zucchini Tomaten ^{1,3,7,9}	19,50
hausgemachte Spaghetti Black Tiger Garnelen Lachswürfel Spinatsauce ^{1,3,7,9}	23,90
hausgemachte Spaghetti Trüffel Parmesan Sakura Mix ^{1,3,7,9}	24,50
hausgemachte Spaghetti Trüffel Burrata Sakura-Mix ^{3,7,9}	29,90
hausgemachte Spaghetti Trüffel Rinderfilet Parmesan Sakura Mix ^{1,3,7,9}	38,00
hausgemachte Tagliatelle Duett aus Salsiccia & Merguez Cherry Tomaten ^{1,3,7,9}	19,50

Pinsa

Pinsa Babyspinat Feta Cherry Tomaten persische Pistazien ^{1,7}	17,90
Pinsa Tartufa Trüffel Burrata Granatapfel Gartenkresse	23,90

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}	