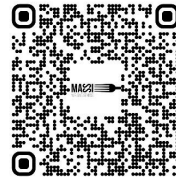




English menu



3D Menü

V O R S P E I S E

fangfrische Austern (Gillardeau)	Stück / 4,90
Riesendatteln im Speckmantel ^{7,8} gefüllt mit Walnüssen Kräuterquark & Frischkäse	13,90
Cappuccino vom Hummer mit persischem Safran ^{7,9,14} +Jakobsmuschel & Black Tiger Garnelen	9,00 17,90
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
gegrillte Black Tiger Gambas ^{2,3,7} mit gegrillte 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 ^{7,8}	16,50
gegrillte Baby Calamari ^{7,8,9} Waldorf Salat Thai-Basilikum-Pesto	16,50
gegrillte Jakobsmuscheln ^{7,9} karamellierte Aprikosen Mango Perlen Hummerschaum	23,50
Artischockenherzen aus dem Ofen ⁷ Ricotta-Creme & Gremolata	18,90
Tatar vom Label Rouge Lachs & Avocado ^{7,9} Frischkäse Mangoperlen confierte Honigtomaten	17,90
vegetarischer Antipasti-Teller ^{1,7} Büffelmozzarella gefüllte Weinblätter gegrillte Champignons Zucchini Artischocken Paprika AuberginenRöllchen 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	28,90



English menu



3D Menü

P A S T A

hausgemachte Pappardelle Rinderbolognese Parmesan ^{1,3,7,9}	17,90
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 ½ Hummer Black Tiger Garnelen Marktgemüse ^{1,2,3,7,9}	38,00
hausgemachte Spaghetti Vongole Knoblauch Petersilie Weißwein Tomaten ^{1,3,7,9}	18,90
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

R A V I O L I

hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilz & Trüffel ^{1,3,7,9}	29,50
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}	35,50
Black Tiger Garnelen Parmesan braune Champignons Hummer-Safran-Schaum	

P I N S A

Pinsa Babyspinat ^{1,7}	17,90
Feta Cherry Tomaten persische Pistazien	
Pinsa Tartufa	23,90
Trüffel Burrata Granatapfel Gartenkresse	
Pinsa Artischocke ^{1,7}	16,90
Auberginen Mozzarella	
Pinsa Serrano Schinken	17,90
Schalotten Parmesan Wildkräutersalat Cherry Tomaten	

F L A M M K U C H E N

Flammkuchen Ziegenkäse ^{1,7}	16,50
Blaubeeren Honig Wildkräutersalat	
Flammkuchen Burrata ^{1,7}	19,50
Mozzarella gegrillte Auberginen Zucchini	

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}	35,90
Safran-Falafel-Bällchen 2erlei Hummus Joghurt-Minz-Dip geröstete Kichererbsen	
Steak Tatar von arg. Rinderfilet ^{1,3,7,9,10}	34,90
getrübte Steakhouse Pommes hausgemachte Dijon-Mayo Wildkräutersalat	
Perlhuhnbrust ^{7,9}	33,90
gefüllt mit Frischkäse Schokoladen-Portwein-Jus getrübte Kartoffelpüree Wirsing-Pflaumengemüse	
gegrillte argentinische Entrecôte ^{7,9}	35,50
getrübte Steakhouse-Pommes Schokoladen-Portwein-Sauce Kräuterbutter Wildkräutersalat	
gegrillte argentinische Rinderfilet ^{7,9}	42,00
getrübte Steakhouse Pommes Schokoladen-Portwein-Sauce Kräuterbutter Wildkräutersalat	
Duett vom Loup de mer & Black Tiger Garnelen ^{7,9}	35,50
Rote-Bete-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}	36,90
Black Tiger Garnelen französische Backpflaumen Spinat Feta Kartoffelpüree Hummersauce	
gegrillter Thunfischsteak im Sesammantel ^{1,4,9}	35,90
Erbse-Kartoffel-Mousse Wildkräutersalat Hummer-Safran-Schaum	
gegrillte Kalbskaree im persischen Pistazien-Mantel ^{4,9}	44,90
getrübte Steakhouse Pommes Wildkräutersalat	
Miesmuscheln Imperial ^{7,9}	25,90
Weißweinsauce getrübte Steakhouse Pommes Safran-Aioli	

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
New York Lotus-Mango Cheesecake ^{1,3,7,8}	11,90