manu.

WEINBAR / RESTAURANT

Auster / mit Erdbeeren, Chili, Schalotten und Balsamico	**Stk. 6 € / 7 €**
Oliven / Brot	6 €
Serrano / Salami / Kräutercreme / Brot	14 €
Amuse-Bouche	14 €
Sardinen „La Brújula“ / Chili Cream / Oliven Tapenade / Brot	16 €
Edamame	5 €
Soba Nudeln / Kombu / Tomaten / Frühlingszwiebel / Eiswürfel	11 €
Sommer Salat nach Art des Küchenchefs	12 €
Rindertatar	19 € / 27 €
Rindertatar / Wachteleier / Gochujang Mayo / Algen / Danmuji	22 € / 30 €
Hamachi / Orange / Zitrusdressing / Rote Zwiebeln / Chili / Lachskaviar	24 €
Wassermelone / Feta / Pistazien / Minze / Rucola	16 €
Miesmuscheln / Knoblauchbrot / Weißweinsauce	24 €
Fisch des Tages / Schwarzes Risotto / Weißweinschaum / Grana Padano / Tomaten	36 €
Kalbszunge / Wedges / Kräuterseitlinge / Zwiebelpüree / Jus / Brokkoli	36 €
Maisküchlein / Joghurt / Guacamole / Microsalat / Pochiertes Ei	23 €
Käsevariation / Feigen-Senf / Trauben	18 €
Panna Cotta / Cognac-Gelee / Passionsfruchtsorbet / Pfirsich / Crumble	12 €
Schokolade / Olivenöl / Meersalz	12 €

Oystersamstag

Jeden Samstag von **12 bis 17 Uhr**.
Beim Kauf einer Flasche **Crémant oder Wein** schenken wir euch **6 Austern** dazu.

Wir freuen uns auf euch!

Allergenkarte auf Anfrage beim Personal erhältlich.

menü3.

Unser Sommerspezial / Menüpreis 38 €

VORSPEISE

Sommer Salat nach Art des Küchenchefs

HAUPTSPEISEN

Kalbszunge / Wedges / Kräuterseitlinge / Zwiebelpüree / Jus / Brokkoli

oder

Fisch des Tages / Schwarzes Risotto / Weißweinschaum / Grana Padano / Tomaten

oder

Maisküchlein / Joghurt / Guacamole / Microsalat / Pochiertes Ei

DESSERT

Sorbet

menü5.

Menüpreis 65 € / Vegetarisch 49 €

VORSPEISEN

Hamachi / Orange / Zitrusdressing / Rote Zwiebeln / Chili

oder

Rindertatar / Gochujang Mayo / Algen / Danmuji

oder

Wassermelone / Feta / Pistazien / Minze / Rucola

ZWISCHENGANG

Sommer Salat nach Art des Küchenchefs

PALATE CLEANSER

Sorbet

HAUPTSPEISEN

Kalbszunge / Wedges / Kräuterseitlinge / Zwiebelpüree / Jus / Brokkoli

oder

Fisch des Tages / Schwarzes Risotto / Weißweinschaum / Grana Padano / Tomaten

oder

Maisküchlein / Joghurt / Guacamole / Microsalat / Pochiertes Ei

DESSERT

Schokolade / Olivenöl / Meersalz

menü3.

Unser Sommerspezial / Menüpreis 38 €

VORSPEISE

Sommer Salat nach Art des Küchenchefs

HAUPTSPEISEN

Kalbszunge / Wedges / Kräuterseitlinge / Zwiebelpüree / Jus / Brokkoli

oder

Fisch des Tages / Schwarzes Risotto / Weißweinschaum / Grana Padano / Tomaten

oder

Maisküchlein / Joghurt / Guacamole / Microsalat / Pochiertes Ei

DESSERT

Sorbet

menü5.

Menüpreis 65 € / Vegetarisch 49 €

VORSPEISEN

Hamachi / Orange / Zitrusdressing / Rote Zwiebeln / Chili

oder

Rindertatar / Gochujang Mayo / Algen / Danmuji

oder

Wassermelone / Feta / Pistazien / Minze / Rucola

ZWISCHENGANG

Sommer Salat nach Art des Küchenchefs

PALATE CLEANSER

Sorbet

HAUPTSPEISEN

Kalbszunge / Wedges / Kräuterseitlinge / Zwiebelpüree / Jus / Brokkoli

oder

Fisch des Tages / Schwarzes Risotto / Weißweinschaum / Grana Padano / Tomaten

oder

Maisküchlein / Joghurt / Guacamole / Microsalat / Pochiertes Ei

DESSERT

Schokolade / Olivenöl / Meersalz