

APPETIZERS Vorspeisen

BEEF TARTARE • CAPERS • KIMCHI SAUCE
Rindertatar • Kapern • Kimchi-Sauce B, M, C 26,-

HAMACHI CEVICHE • PONZU-ORANGE SAUCE
Hamachi-Ceviche • Ponzu-Orangen-Sauce D, H, F 27,-

BURRATA • FRESH & SUN-DRIED TOMATOES • BALSAMIC CREAM
Burrata • frische und getrocknete Tomaten • Balsamico-Creme G 26,-

EDAMAME • SEA SALT / CHILI
Edamame • Meersalz / Chili F 15,-

MAIN COURSES Hauptgerichte

BLACK COD • MISO SAUCE • MARINATED DAIKON
Schwarzer Kabeljau • Miso-Sauce • eingelegter Daikon F 34,-

BEEF RIBS • CREAMY MUSTARD SAUCE
Beef Ribs • cremige Senfsauce 46,-

FETTUCCINE PASTA • TRUFFLE
Fettuccine • Trüffel 30,-

SIDES Beilagen

PADRÓN PEPPERS • SEA SALT
Padrón-Paprika • Meersalz H 15,-

GREEN SALAD • CHERRY TOMATOES • PONZU-TRUFFLE DRESSING
Grüner Salat • Cherrytomaten • Ponzu-Trüffel-Dressing F 14,-

TRUFFLE POMMES • FRESHLY GRATED TRUFFLE • TRUFFLE OIL
Trüffel-Pommes • frisch gehobeltem Trüffel • Trüffelöl 16,-

BAKED POTATOES • PARMESAN
Ofenkartoffeln • Parmesan G 14,-

PÉRIGORD TRUFFLE
Périgord-Trüffel 9,- per Gr

DESSERTS Desserts

CHOCOLATE SOUFFLÉ • VANILLA ICE CREAM
Schokoladen-Soufflé • Vanilleeis A, G 15,-

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE • DARK BERRIES
San-Sebastián-Käsekuchen • dunkle Beeren A, G, C 15,-

ALLERGENEN

A Cereals containing gluten • Glutenhaltiges Getreide • B Crustaceans • Krebstiere • C Eggs • Eier • D Fish • Fisch • E Peanuts • Erdnüsse
• F Soybeans • Sojabohnen • G Milk • Milch • H Nuts • Nüsse • L Celery • Sellerie • M Mustard • Senf • N Sesame seeds • Sesamsame
• O Sulphur dioxide and sulphites • Schwefeldioxid und Sulfite • P Lupin • Lupine • R Molluscs • Weichtiere