

STARTERS

SASHIMI VOM HAMACHI

Avocado | Rettich | Ponzu
€ 23,90

BEEF TATAR

Sellerie | Avocado | Wachtelei
Salzbutter | Kartoffelbrot
klein € 20,50 | groß € 25,80

ROTE-BETE-HUMMUS

Rosenkohl | Walnuss | Mangold
€ 18,50

SPICY PORK & PRAWNS

Salatherzen | Yuzu | Röstzwiebel
€ 19,50

SNACKS & SOUPS

BLUMENKOHLSUPPE

Geröstet | Brokkoli | Trüffel
€ 12,50

SHIRO MISO SUPPE

Soft Tofu | Shiitake | Pak Choi
€ 12,50

PIMIENTOS DE PADRÓN

Panko | Miso
€ 9,50

FRIED CROQUETTES

Rotgarnele | Kewpie Mayonnaise
Orange | Fenchel
€ 18,50

Our waiters will be happy
to give you information about allergens.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

CHEF'S CHOICE SHARING MENU

PIMIENTOS DE PADRÓN
SPICY PORK & PRAWNS
FRIED CROQUETTES

BEIRIED US BEEF
„LABEL ROUGE“ LACHS

STRUDEL 2.0
MOCHI
3ERLEI KÄSE

PREIS PRO PERSON
(ab zwei Personen)
€ 69,00

nur tischweise ab 17:00 Uhr bestellbar.

MAINS & SEASONAL

KALBSSCHULTERSCHERZEL 36h

Spargel | Austernpilze | Curry | Polenta
€ 33,50

BARBARIE ENTENBRUST

Erbsen | Zuckerschoten | Birne | Kartoffel
€ 33,50

BEIRIED VOM „US BEEF“

Medium | Babykarotten
Pak Choi | Süßkartoffel
€ 39,50

„LABEL ROUGE“ LACHSFILET

Garnele | Spargel | Kartoffel
€ 33,50

PULPO

Chorizo | Kartoffel | Pimientos de Padrón
€ 29,50

VEGGIE CORNER

TRÜFFELPASTA

Linguine | Parmesan | Trüffel
€ 28,50

WAN TAN

Pilze | Garten Eden Gemüse | Blutorange
€ 19,50

SWEETS & TREATS

TORTA „CAPRESE“

Weißes Schokoladenmousse
Himbeersorbet
€ 14,90

STRUDEL 2.0

Birne | Mascarpone | Kakao
€ 13,50

CRÈME BRÛLÉE

Zitronengras | Vanille | Himbeere
€ 14,50

3ERLEI KÄSE

Brotkorb
€ 16,50



GEDECK

Kristallbrot | Kartoffelbrot
Gewürzbutter | Tapenade

Ab 17:00 Uhr | € 5,00 p. P.