

# Abendkarte . Dinner Menu

WELCOME & ENJOY YOUR DINNER

VON 17 – 22 UHR . FROM 5 – 10 P.M.

Gedeck  
Cover  
Euro 4

## Small Temptations

- AVOCADO BIO-LACHS TATAR** € 17  
Mango-Salsa, Oxsenherztomate, Limetten-Vinaigrette  
AVOCADO & ORGANIC SALMON TATAR | mango salsa, tomato, lime vinaigrette
- FOIE GRAS & QUITTE** € 26  
Gänseleber-Würfel & Schaum, Quitte pochiert & Gelee  
FOIE GRAS & QUINCE | goose liver cubes & foam, poached quince & jelly
- KURZ GEBRATENER THUNFISCH IN PFEFFERKRUSTE** € 17  
Süß-saurer Kürbis, Chili-Marinade, knuspriger Federkohl  
FRIED TUNA IN PEPPER CRUST | sweet & sour pumpkin, chili marinade, crispy kale
- EMPANADAS MIT OCHSENSCHWANZ** € 15  
Mit Ochsenchwanz gefüllte Teigtaschen & Tamarinden-Dip  
EMPANADAS WITH OXTAIL | oxtail filled dumplings with tamarind dip
- CRISPY SHRIMPS (WILDFANG)** € 19  
Wasabi-Dip, Wiesenkräuter, Kadaif  
CRISPY PRAWNS (WILD CATCH) | wasabi dip, herbs, kadaif
- TRÜFFEL CHURROS** € 15  
Parmesan-Schaum (36 M.) & Piment d'espelette  
TRUFFLED CHURROS | Parmesan (36 m.) foam & Piment d'espelette

## Soups

- ROTE BEETE CONSOMMÉ** € 12  
Mit Rindfleisch oder vegetarisch, Wintergemüse, Sauerrahm  
BETROOT CONSOMMÉ | with beef or vegetarian, winter vegetables, sour cream
- LOBSTER MACCHIATO** € 16  
Hummersandwich & Zitronenverbene  
Lobster sandwich & verbena
- THE LEGENDARY PHO** € 14  
Reisnudeln, Rindfleisch, Sprossen, Junglauch, Koriander  
Rice noodles, beef, sprouts, young leeks, coriander

## Salads

- FENCHEL & ROQUEFORT SALAT** € 16  
Birnenpalten & Walnüsse  
FENNEL & ROQUEFORT SALAD | pear slices & walnuts
- MARKT SALAT**  
MARKET SALAD
- Mit süß-saurem Kürbis & knusprigem Schwarzbrot € 16  
With sweet & sour pumpkin & crispy rye bread
  - Mit Garnelen & Croutons € 18  
With prawns & croutons

## Meat

- 24 STUNDEN FLANK STEAK VOM RIND (BIO)** € 31  
Topinambur-Chips & Püree, Pfefferjus  
24 HOUR FLANK STEAK (ORGANIC) | topinambur crisps & purée, pepper jus
- THAI MEATBALLS** € 25  
Pak Choi, Erdnuss-Sauce, Koriander, Chili  
Pak choi, peanut sauce, coriander, chili
- KROSS GEBRATENE ENTENBRUST (BIO)** € 28  
Gewürzlack, geschmorte Pastinake & Sellerie  
CRISPY FRIED DUCK (ORGANIC) | spiced glaze, braised parsnip & celery
- ENTRECÔTE VOM PRIME BEEF** € 34  
Wurzelgemüse, Portweinjus, Trüffelbutter, australisches Fluss Salz  
PRIME BEEF ENTRECÔTE | root vegetables, port wine jus, truffled butter, australian salt
- HEIMISCHER HIRSCHRÜCKEN „SALTIMBOCCA STYLE“** € 34  
Pannonico Schinken, Salbei, Waldpilze  
BACK OF LOCAL VENISON „SALTIMBOCCA STYLE“ | Pannonico ham, sage, mushrooms



## YELLOWFIN TUNA (30G)

€ 9

## BIO-LACHS (30G)

ORGANIC SALMON

€ 9

## SASHIMI VARIATION

€ 16

MARINADE VON SCHWARZEM & WEISSEM SESAM, YUZU,  
KNOBLAUCH & INGWER

MARINADE OF BLACK & WHITE SESAME, YUZU, GARLIC & GINGER

## Fish & Seafood

- MOULES & FRITTES** € 27  
Miesmuscheln, Kräuter, Weißwein, Pommes Frites  
Mussels, herbs, white wine, fries
- BIO-LACHSTRANCHE UMAMI** € 29  
Gebraten in würziger Marinade & Sesam-Wasabi  
ORGANIC SALMON UMAMI | fried in spiced marinade & sesame wasabi
- LOBSTER SPAGHETTINI** € 38  
Bretonischer Hummer, Zitronen-Thymian, Hummer-Sauce  
LOBSTER SPAGHETTINI | breton lobster, lemon-thyme, lobster sauce
- SURF & TURF** € 42  
Bretonischer Hummer & Black Angus Filet, geschmorte Honigtomaten  
Breton lobster & Black Angus filet, braised honey tomatoes

## Butterkreb Tempura

### SOFTSHELL CRAB TEMPURA

WASABI DIP | SPICY WASABI

€ 19



## Sides

- SÜSSKARTOFFEL & PISTAZIE** € 7  
SWEET POTATO & PISTACHIO
- FEDERKOHL** € 7  
Mit Chili & Tomate  
KALE | with chili & tomato
- SAUTIERTER BABYSPINAT & PINIENKERNE** € 7  
SAUTEED BABY SPINACH & PIGNOLIA
- KARTOFFEL-TRÜFFEL GRATIN** € 9  
POTATO-TRUFFLE GRATIN
- TRÜFFEL FRIES** € 7  
TRUFFLED FRIES
- OFENKÜRBIS** € 7  
Mit Pecorino & Kürbiskernen  
OVEN PUMPKIN | with Pecorino & pumpkin seeds

ALLE UNSERE FISCHS SIND „MSC“ ODER  
„FRIENDS OF THE SEA“ ZERTIFIZIERT.

ALL OF OUR FISH COME WITH THE CERTIFICATE  
„MSC“ OR „FRIENDS OF THE SEA“.

## Sweets

- ZITRONEN SORBET** € 9  
Mit Ketel One Vodka  
LEMON SORBET | with Ketel One Vodka
- MANDARINEN SORBET** € 9  
Mit Monkey 47 Gin  
MANDARIN SORBET | with Monkey 47 Gin
- CRÈME BRÛLÉE** € 10  
Vanilleeis  
Vanilla ice cream
- WALNUSS PARFAIT** € 12  
Rum, Nougat, Rotweinzwetschgen  
WALNUT PARFAIT | rum, nougat, red wine plums
- 7 SENSES CHOCOLATE DELIGHT** € 13  
Original Beans Schokolade gebacken, Schoko-Schaum,  
geeister Mocca  
Original Beans chocolate, backed, chocolate foam, iced coffee