

VORSPEISEN

ZUM ANFÄNGEN

Brot | 8.5
Brot, Oliventapenade, Hummus und gesalzene Butter

KALTES VORSPEISEN

Carpaccio | 10.75
Rindercarpaccio mit Rucola, Amsterdamer Zwiebel, Sonnenblumenkerne und Hothoney-Aquafaba-Mayonnaise

Salmon Stack | 11
Blätterteig mit Creme aus rotem Lachs und Dill-Frischkäse-Mousse, Feldsalat, Radieschen, geröstetem Ume-Sesam und Sirup aus salziger Lakritze

East Meats West | 11.75
Steak Tartare mit Soja-Glasur, Kapern, Parmesancreme, langsam gegartem Eigelb, Anchovis-Petersilien-Mayonnaise und Karottenchips

HAUPTGANG

Chef's Special | Tagespreis (Aufpreis von +4 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü)
Wechselndes Fleischgericht mit passenden Beilagen

Char Siu | 23
Bauspeck auf kantonesische Art mit Sojasprossen, gegrilltem Gemüse, geröstetem Fenchel, serviert mit Krupuk, Fladenbrot und einer Speck-Himbeer-Marmelade

Spring Tide | 22.5
Gebratene Schollenfilets mit Erbsen-Wasserpfeffer-Creme, Blattspinat und Rote Bete mit Ofenkartoffeln, geröstetem Senfsamen und Zitrusbutter

Crispy Fennel | 21
Knusprig und würzig frittiertes Fenchel mit einem Süßkartoffeltörtchen mit Parmesan, Pesto-Tomate und einem Dip aus saurer Sahne mit Estragon und japanischem Senfsalat

Bowl Away | 20  Auch vegan möglich
Quinoa mit gerösteter Süßkartoffel, Avocado-Mash, Feta, Tomato, Gurke, Rucola und einer Mango-Senf-Salsa

NACHSPEISEN

Alladin Magic | 9
Persischer Baklava-Kuchen mit Kardamom-Rahmjoghurt und Rosenwasser, Kaffeeschaum, Karamellsauce und Pistazieneis

Island Heat | 9
Creme aus Kokos und Schokolade mit Orangemousse, gerösteten Marshmallows, Schokoladen-Crumble, Kokosraspeln und Vanilleeis

Sunshine Crunch | 9.5
Vanille-Pavlova mit mariniertem Ananas, Passionsfrucht-Gel, Limetten-Eis und frischem Minz-Crumble

An element of surprise

ab 2 Personen | Lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie unsere Vorspeisen 12 p.p.

Beet Hummus Feast | 11.5  Auch vegan möglich
Rote-Bete-Hummus mit frittiertem Wrap, gegrillter Zucchini, klebrigem Tempeh, gerösteten Kichererbsen, Ziegenkäse, Oliven und Rucola

HEISSE VORSPEISEN

Tagessuppe | 6.5

Choripán | 11.75
Würzige gegrillte Chorizo auf geröstetem Sauerteigbrot mit Knoblauch und Chimichurri, serviert mit frischer Salsa Criolla

Catch a Zest | 12
Doradefilet mit schwarzer Knoblauch-Fregola, sonnengetrockneten Tomaten, Little Gem und Zitronendressing, garniert mit Pangrattato

Share a mood, share some food

ab 2 Personen (Aufpreis von +4 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü) 26
Probieren Sie unsere Hauptgerichte zusammen p.p.

Stracotto | 23.5
Rinderschmorbraten auf italienische Art mit Gnocchi in Tomatensauce, Basilikum und Pecorino

Piri Piri | 21.5
Gegrilltes Huhn, glasiert mit Piri-Piri aus Oregano, Knoblauch und Paprika, serviert mit einem Cole-Slaw mit Couscous, Pfirsich, Mais und würziger Zwiebelsauce

Smokin' Nuts | 24.5 ((Aufpreis von +5 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü)
Bavette mit gegrilltem Gemüse, Ofenkartoffeln, Pastinaken-Kaffee-Creme und Haselnuss-Demi-Glacé

Intense Flavour | 20.5
250 Gramm hausgemachter Rindfleischburger mit Salat, Tzatziki, Tomaten, rote Zwiebeln, Käse, Speckmayonnaise und Haut auf Pommes

Fisch des Tages | Tagespreis
Täglich wechselnder Fisch mit passenden Beilagen

Finishing touch

ab 2 Personen | BeLassen Sie sich von einer Verkostung von Desserts verführen 9.75 p.p.

Käseplatte | 14 (Aufpreis von +5 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü)
Vier Käsesorten mit passenden Beilagen

Kaffee Komplett | 8
Eine Tasse Kaffee/Tee mit verschiedenen hausgemachten Köstlichkeiten

 **Möchten Sie sich vegan ernähren?**
Das ist kein Problem! Neben der Auswahl des Menüs können Sie auch nach dem veganen Tagesmenü fragen!