

Herzlich Willkommen im



Aperitifempfehlung

Sparkling Sake Fusion

J-Ginjo Sake | Azuma Rikishi Yuzu | Gurke & Koriander

J-Ginjo Sake | Azuma Rikishi Yuzu | cucumber & coriander

15

Serge Mathieu

Cuveé Tradition Brut

0,75l 79

Weinempfehlung

Grüner Veltliner „Alte Reben“

Weingut Gerhard Markowitsch

0,75l 59

Nebbiolo „Langhe“

Weingut Matteo Ascheri

0,75l 59

Abendkarte

Dinner menu

Vorspeisen

Starters

Gurke | Ingwer | Buttermilch | Senfsaat | Grüne Kräuter 12,5
cucumber | ginger | buttermilk | mustardseed | green herbs

Lachs | Miso | Fenchel | Sojabohne | Tomate 14,0
salmon | miso | fennel | soybean | tomato

Hauptspeisen

Main courses

Spitzkohl | Shitake | Liebstöckel | Erdnuss | Curry 20,0
cabbage | shitake | lovage | peanut | curry

Spanferkel | Sauerkraut | Maultaschen | Senf | Ingwer 28,0
spanferkel | sauerkraut | dumplings | mustard | ginger

Wolfsbarsch | fermentierte Tomate | Kimchi | Sellerie 33,0
sea bass | fermented tomato | kimchi | celery

Nachspeise

Dessert

Ziegenkäse | Limette | Blaubeere | Mandarine | Ingwer 11,5
goat cheese | lime | blueberry | tangerine | ginger