



Restaurant & Bar

Speisekarte

opening hours – daily from 5 – except Sundays

Aperitif Empfehlung

Smoky Negroni

„Diego Amarodona Gin“- Vermouth- Bitter- Burning/ Rosmarin

14,50 €

Tapas/ Mezze

Nachos/ Guacamole

5,50€

Humus/ Pitabrot

5,50€

ingelegte Artischockenherzen

6,50

Spanischer Manchego-Käse/ frischgemahlener Kaffee/ Honigtropfen

6,50

glasierte Chorizo/ Honig-Thymian

6,50

Ceviche vom Lachs/ Avocado/ Passionsfrucht Chilli

10,50

Starters

Kürbisschaumsuppe/ Koriander/ Limetten/ Curry/ Ingwer
(Auf Wunsch mit Hanse Garnelen)

9,50€/ 15,50€

Tuna Tataki in Sesam- Ingwer- Dressing/ Edamame

18 €

Beeftatar/ Wachtelspiegelei/ Karpnäckel/ Malzbrot
(wahlweise 130g./ 200g.)

17,50€/ 23,50€

Bitte fragen Sie unser Team zu allen notwendigen Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen

Jams

Main

Veganes Chilli con Tofu/ Mais/ Kidneybohnen
17 €

Gegrillter Sous-Vide Oktopus/ Steckrüben- Kartoffelstampf/ Chorizochips/ Kräuterpesto
23,50 €

DRY AGED „US Prime“

Rinderfilet 100g./ 29,00 €

Entrecote 100g./ 23,50 €

Beilagen

Sweetpotato-Fries

Piementos de Padron

Kimichi Cole- Slow

Gemischter Salat

Kartoffel- Kürbissalat

5,50 €

Dessert

Passionsfrucht Mousse/ gebeizter Fenchel

11 €

Käsetraum/ Feigen-Senfsauce

14 €