

SOMMER KARTE

APERITIF

Sakura	11
Roku Gin 43% Vol. Grüner Tee Limettenshrub Blutorangensirup Soda	

APPETIZERS

Vitello Tonnato 	19
Kalb Thunfischcreme Salat Kapern	
Tataki vom japanischen Wagyu (A5)	45
Asiatischer Glasnudelsalat Wasabimayo	

MAIN

Filet Mignon	39
Süßkartoffelpüree grüner Spargel Kirschtomaten Sommertrüffel-Hollandaise	
Gegrillter Pulpo 	38
Miso & Dashi Yuzu-Gurke Wasabi-Erbsenpüree Norichip Sesamöl	
Gegrilltes Schwertfischsteak 	33
Kräuterbutter	
Tagliolini 	27
Pfifferlinge Frühlauch Grana Padano Kirschtomaten Sahne	

DESSERT

Pfirsich & Limone 	11
Texturen vom Pfirsich Tahiti-Lemon-Basilikum Sorbet	



Fisch



Schalentiere



Vegetarisch

SUMMER MENU

APERITIF

Sakura	11
Roku Gin 43% Vol. Green tea lime shrub blood orange syrup soda	

APPETIZERS

Vitello Tonnato 	19
Veal tuna cream salad capers	
Japanese Wagyu Tataki (A5)	45
Asian glass noodle salat wasabi mayonnaise	

MAIN

Filet Mignon	39
Sweet potato puree green asparagus cherry tomatoes summer truffle Hollandaise	
Grilled Pulpo 	38
Miso & dashi yuzu cucumber wasabi pea puree nori chip sesame oil	
Grilled Swordfish Steak 	33
Herb butter	
Tagliolini 	27
Chanterelles spring onion Grana Padano cherry tomatoes cream	

DESSERT

Peach Lime 	11
Peach textures tahiti-lemon-basil sorbet	

