

# Diner

17:00 tot 22:00

## Gerichte teilen

10 verschillende Gerichte, die sich gut teilen lassen. Wir empfehlen, diese in mehreren Gängen zu bestellen, damit Sie eine schöne, lange Zeit mit uns genießen können. Natürlich auch ideal als Aperitif. Größere Gesellschaft? Bestellen Sie eine große Portion, um sie mit 4 oder mehr Personen zu teilen.

**Alle Gerichte pro Stück 13.5**

### Vegetarisch

Wassermelonen-Sashimi (V)

Furikake – Wakame – Meerrettich

BBQ-Spitzkohl (V)

Miso – Queller – Curry

Geröstete Traube (V)

Labneh – Pistazie – Kreuzkümmeldressing

Burrata-Caponata (V)

Sizilianische Aubergine – Walnuss – Olive

### Fisch

Gebratene Garnelen

Knoblauch – Zitrone – Ingwer

Wolfsbarsch

Vanillebutter – Queller – Granatapfel

Forellen-Rillette

Grüner Apfel – Sesam – Petersilie

### Fleish

Sobrasada-Tatar

Gewürzgurke – Mandel – Eigelb

Tagliata vom Schulterfilet

Parmesan – Rucola – Balsamico

Short Rib (+2)

Kalbsjus – Chimichurri – Romanesco

## Bistro Menu

17:00 bis 22:00

**6 Gerichte zum Teilen auf Empfehlung des Küchenchefs, serviert in 3 Gängen  
Inklusive Tafelwasser und Brot mit Dips.**

**38.5 pro Person (mindestens 2 pers.)**

(V) = vegetarisch



## Hauptgerichte

Serviert mit Pommes oder rustikalem Brot +3

Langsam gegarte Short Rib 26,5

Chimichurri – Blumenkohlpüree – Kalbsjus

Gebratener Wolfsbarsch 24,5

Vanillebutter – Queller – Granatapfel

BBQ-Spitzkohl (V) 22,5

Misojus – Queller – Curry

Moqueca (brasilianischer Fischeintopf) 17,5

Limette – Kokosmilch – Garnele

Spareribs 18,5

Hausgemachte BBQ-Sauce – Coleslaw – Aioli

Bauernburger (Limburger Schwein) 15,5

Geräuchertes Aioli – Taleggio – Tomate – karamellierte Silberzwiebel – Gewürzgurke

Chef's Burger (V) 15,5

Burger aus Pilzbasis – Taleggio – karamellierte Silberzwiebel – Gewürzgurke – Trüffelmayonnaise

Wassermelonen-Salat (V) 16,5

Eingelegter Fenchel – Cashewkerne – Edamame – frittierte Pita – Wakame – eingelegter Fenchel

## Côte à l'os (voor 2 pers.) 78.5

Lendensteak ohne Knochen, in Scheiben geschnitten (± 750 gr.) Serviert mit Gemüse der Saison und hausgemachten Pommes frites oder Süßkartoffelpommes

**Der Vorrat an diesem Gericht ist begrenzt, also beeilen Sie sich. Sie wollen es nicht verpassen? Geben Sie es bei Ihrer Reservierung an. (ca. 35 Minuten Zubereitungszeit)**

## Desserts

Weißer Schokoladenbavarois 9,5

Langer Pfeffer – Brombeere – Ingwer

Zitronencreme 9,5

Karamellierter Zucker – Himbeere – Kaffirlimettenblatt

Kaffee Deluxe 13,5

Süße Kleinigkeiten mit Kaffee nach Wahl

Käseplatte 15,5

5 Käsesorten – Bier-Sirup – Bauers Brot