

VORSPEISEN

APPETIZERS

**Gelbflossenthunfisch Tataki – Hausgebeizte Schottisches Lachs –
Avocadocreme – Sesam- Wasabicreme**
*Yellowfin Tuna Tataki – house-marinated Scottish salmon – avocado cream –
sesame – wasabicreme*
22,50

Büffel-Burrata – Erbsen-Minze Gazpacho – Pfifferlinge – Pinienkerne
Buffalo Burrata – Pea Mint Gazpacho – Chanterelles – Pine Nuts
18,50

Beef-Tatar – Frische Trüffel –Eigelbcreme – Stracciatella Käse – Petersille
Beef tartare – fresh truffles – egg yolk cream – stracciatella cheese - Parsley
19,50

Oktopus vom Grill – Zitronenschaum – Rucola
Grilled octopus – lemon foam – arugula
19.-

Wildfanggarnelen – Avocado-Mangosalat – Granatapfeldressing
Wild Caught Prawns - avocado mango salad - pomegranate dressing
19.-

**Rote Beete Carpaccio – Avocadocreme – Rucola – Mango – Walnüsse –
Orangesalsa**
*Beetroot carpaccio - Avocado cream – Arugula - Mango - Walnuts –
Orange salsa*
15.-