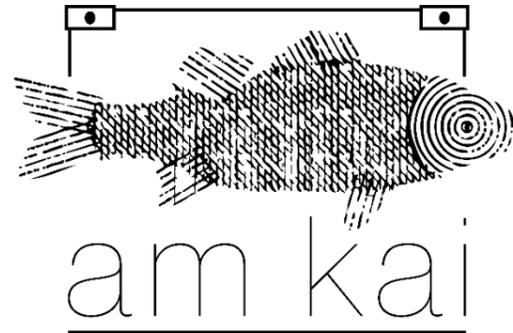


# Abendkarte.

Unser Küchenchef Timo entführt Euch heute auf eine kulinarische Reise!  
Damit Ihr möglichst viele Eindrücke  
von Eurer Reise erhalten könnt, laden wir Euch ein, die Gerichte miteinander zu teilen.  
Es sind kleinere Portionen, die wir in die Mitte des Tisches stellen.  
Geteilte Freude ist bekanntlich doppelte Freude!

## DRINKS ZUM STARTEN

<b>FRENCH 75</b> Gin, fresh lemon / simple sirup / Champagner	15,-
<b>HELBING TONIC</b> Helbing / Fever Tree Indian Tonic	9,5
<b>BURNT LEMONADE</b> alkoholfrei (non-alcoholic) / karamellisierte Zitronen & Rohrzucker	6,-



## SPEISEN

<b>HAUSGEBACKENES BROT</b> gebrannte Algen / Yuzu Sesam / Butter / Wild Harvest Oliven Öl von Theodora	5,-
<b>AUSTER GEAY SPECIAL NR.1</b> 5,5 ODER NATUR 4,5 Holzkohle / Sesam / Meersalz / Reisessig	
<b>ROTE BETE AUF MEERSALZ GEBACKEN</b> eingelegt in Ponzu / Dashi-Nussbutter-Sud / Sakura-Kresse	9,-
<b>BURRATA</b> Gegrillte Vierländer Tomaten / Taggiasca Oliven / Aubergine / Erdnuss	14,-
<b>EIS AM STIEL</b> Entenleber / Beeren / Butterscotch Popcorn / Haselnuss	11,-
<b>SEEZUNGENFILET</b> Sauerteig / Weiße Bete / Katsuobushi / Yuzu Hollandaise	16,-
<b>TATAR VOM YELLOWFIN TUNA</b> XO Sauce / Limette / Petersilienwurzel / Koriander / Kopfsalat	18,-
<b>BAO BUN</b> Softshell Crab Tempura / Pico de Gallo / Limette / Rucola / Koriander	14,-
<b>AUBERGINE</b> fermentierter Knoblauch / Gen Mai / Mirin / Sake / Chili	11,-
<b>GEGRILLTES SECRETO VOM IBERICO</b> Taboulé / Pfifferlinge / Wildkräuter / fermentierte Sojabohnen	18,-
<b>FJORDFORELLE</b> Schwarze-Bohnen-Salsa / karamellisierte Edamame / Urmöhre / weißer Mohn	16,-
<b>EIS VON GEGRILLTER MARSHMALLOW</b> eingelegte Mirabelle 2019 / Zitronengras / kandierter Ingwer / gepoppter Reis	9,-
<b>SWEET STREET FOOD 2.0</b> Kirsche / Kokos / Koriander & Kaffir Limette / Hanf / Zuckerwatte	11,-

## VEGETARISCH

<b>ROTE BETE AUF MEERSALZ GEBACKEN</b> eingelegt in Ponzu / Dashi Nussbutter Sud / Sakura-Kresse	9,-
<b>BURRATA</b> Gegrillte Vierländer Tomaten / Taggiasca Oliven / Aubergine / Erdnuss	14,-
<b>AUBERGINE</b> fermentierter Knoblauch / Gen Mai / Mirin / Sake / Chili / Frühlauch	11,-
<b>GEGRILLTE OFENMÖHREN</b> Schwarze Bohnen Salsa / Karotten Miso Creme / karamellisierte Edamame	11,-
<b>BAO BUN</b> Gemüse Tempura / Pico de Gallo / Limette / Rucola / Koriander	11,-
<b>TABOULÉ</b> Pfifferlinge / Wildkräuter / fermentierte Sojabohnen	12,-

## LIEBLINGSWEINE

Weiß	0,15l	0,75l
<b>2019 WEEDENBORN, Sauvignon Blanc, Rheinhessen</b>	7	32
Rosé	0,15l	0,75l
<b>2019 MINUTY Cuvée M Provence, Frankreich</b>	8,5	39
Rot	0,15l	0,75l
<b>2018 RUFFINO „Chianti Riserva“ Sangiovese, Toskana, Italien</b>	8,5	41



**FANG DES TAGES / SPECIAL CUTS**                      Tagespreis