



Herbstliche Köstlichkeiten

Servieren wir Ihnen montags bis freitags ab 14:30 Uhr, samstags ab 12:15 Uhr und sonntags ab 13:15 Uhr.

Vorspeisen

Samtige Kürbis-Kokossuppe vegan

mit Limettenöl, Ingwer und gerösteten Kernen

10.50

Riesengarnelen – Black Tiger

im Panko-Knuspermantel auf Orangen-Fenchel-Ragout mit Avocadomousse und Brombeeren

21.00

Hauptgänge

Black Angus Entrecôte

gegrilltes Black Angus Entrecôte mit Hokkaido-Kürbis-Mousseline, Röstzwiebeln und Demi-Glace-Reduktion

39.50

Schwarzes Heilbuttfilet

auf Rote-Bete-Risotto mit fermentierten Zuckerschoten und Krustentier-Bisque

36.00

Pasta al Gorgonzola

Tagliatelle in einer cremigen Gorgonzola-Sauce mit jungen Artischocken, getrockneten Tomaten und Walnüssen

26.00

Kürbis & Wald

Gerösteter und marinierter Hokkaido-Kürbis auf feiner Trüffel-Sellerie-Creme, dazu sautierte Waldpilze und Balsamico-Schalotten

22.00

Dessert

Kürbis-San-Sebastian-Cheesecake

aus Hokkaido- und Butternut-Kürbis mit Bourbon-Vanille-Eis und Kürbiskernöl

12.50

Herbstliche Drinks



Matcha Specials

Pumpkin Spice Matcha Latte	9.50
Chai Tiger Spice Matcha Latte	9.50
Vanilla Matcha Latte	9.50
Matcha Latte	6.80
Matcha Latte flavoured Vanille - Haselnuss - Karamell	6.90
Strawberry Matcha Latte	9.50
Mango Matcha Latte	9.50

gerne servieren wir unsere Matcha-Specials auch kalt.

Kaffee Specials

Pumpkin Spice Latte	6.50
Latte flavoured Vanille - Haselnuss - Karamell	

Tee Specials

Heißer Zingolin Holunderblütengetränk - Ingwer - Zitrone	6.50
Heißer Zingolin mit Rum	8.50

Aperitivo Specials

Quarantini Gin Spritz	10.50
Quarantini Gin Spritz alkoholfrei	9.90
Le Grand Marnier Spritz	9.90