





# M

## Sharing

### SIGNATURES

- TSARSKAYA AUSTERN *Yuzu-Maracuja Vinaigrette* pro Auster 8 1/2 Dutzend 40
- HAMACHI SASHIMI *Kalamansi & gepickelte Kumquats, Basilikum-Öl* 25
- TUNA TATAKI *Furikake, grüner Spargel, Salicorn, Hausgemachtes Basilikum Sorbet* 25
- BURRATA *Amarena-Kirschen & Essig, Pistazien-Mbassy Kaffeebohnen-Krokant* 24 
- SESAM SIMIT *hausgemachte Honigbutter, Blütenpollen* 7 
- OCTOPUS *a la Plancha Süsskartoffelpüree, Harrissa Öl* 22
- A5WAGYU BEEF SANDO 58
- MFC MBASSY FRIED CHICKEN *Furikake, Forellenkaviar, Yuzu-Mayo* 28 mit *Imperial Kaviar* 58
- PACCHERI AL PESTO DI PISTACHIO *Grünes Marktgemüse, Pistazienpesto, Zitronen-Mascarpone* 33 
- US ANGUS BAVETTE 180g 42 WAGYU ENTRECOTE 180g 89
- SHAWARMA MARINIERTER LAMMRÜCKEN *Orientalisches Ratatouille, Bulgur* 44
- MISO SALMON *Konfierter Lachs, Miso-Knoblauch-Mayo, Yuzugel, Erbsenpüree, Quinoa* 32
- GRILLED RED PRAWNS *5 gegrillte Rote Garnelen, Aleppo Pfeffer, Aioli, gegrillte Zitrone* 30

### GLOBALLY INSPIRED

- KALAMATA OLIVEBREAD *von der Bulle Bäckerei, Beurre d'Isigny-Butter, Maldon Salz* 9 
- GREEK SALAD, FETA & TSATSIKI 22 
- BAKED BEETROOT *Ziegenkäse, Walnüsse, Forellenkaviar, Grapefruit* 23
- POTATO MILLE-FEUILLE *In Entenfett angebraten, Imperial Kaviar, Creme Fraiche, gebrannter Lauch* 42
- GÄNSEKEULE *Maronen, Rotkohlmarmelade* 44
- SCALLOPS & FOIE GRAS SKEWER *Jakobsmuscheln & Foie Gras am Spieß, Maispüree, Coffee Jus* 38
- YELLOW CURRY CAULIFLOWER *gerösteter Blumenkohl, Vegane Raita, Granatapfel-Jus* 25 

### VEGGIES

- POMMES FRITES 8  
mit *Parmesan & Trüffelmayo* +7
- GRÜNER SPARGEL 8
- CHINESE CUCUMBER SALAD 7
- WILDER BROKKOLI 8

### FINALE

- FLOWERS & BERRIES *Champagner* 24 
- CHOCOLATE GANACHE *Tahini-Eiscreme* 18 
- BASQUE CHEESECAKE BRULEE 17
- PISTACIO BAKLAVA *Vanille-Kardamom Eiscreme* 22
- TIRAMISU 18

# M Sharing



## SIGNATURES

- TSARSKAYA OYSTERS** *Yuzu-Maracuja Vinigraitte* per Oyster 8 1/2 Dozen 40
- HAMACHI SASHIMI** *Calamansi & pickled Kumquats, Basil- Oil* 25
- TUNA TATAKI** *green Asparagus, Salicorn, Basil Sorbet* 25
- BURRATA** *Amarena-Cherries & Vinegar, Pistacio- Mbassy Coffeebean-Brittle* 24 
- SESAME SIMIT** *house-made Honey Butter, Bee pollen* 7 
- OCTOPUS a la Plancha** *Sweetpotato Pureee, Harrissa Öl* 22
- A5WAGYU BEEF SANDO** 58
- MFC MBASSY FRIED CHICKEN** *Furikake, Trout Caviar, Yuzu-Mayo* 28 *with Imperial Caviar* 58
- PACCHERI AL PESTO DI PISTACHIO** *Green Market Vegetables, Pistacio-Pesto, Lemon- Mascarpone* 33 
- CANADIAN ANGUS BAVETTE** 180g 42 **WAGYU-ENTRECOTE** 180g 89
- SHAWARMA MARINATED LAMB RACK** *Oriental Ratatouille, Bulgur* 44
- MISO SALMON** *Confit Salmon, Miso-Garlic-Mayo, Yuzugel, Pea Puree, Quinoa* 32
- GRILLED RED PRAWNS** 5 grilled red Prawns, Aleppo Pepper, Aioli, grilled Lemon 30


## GLOBALLY INSPIRED

- KALAMATA OLIVEBREAD** *from the Bulle Bakery, Beurre d'Isigny-Butter, Maldon Salt* 9 
- GREEK SALAD & TSATZIKI** 22 
- BAKED BEETROOT** *Goatcheese, Walnuts, Salmon Caviar, Grapefruit* 23
- POTATO MILLE-FEUILLE** *baked in Duckfat, Imperial Caviar, Creme Fraiche, burned Leek* 42
- SCALLOPS & FOIE GRAS SKEWER** *Scallops & Foie Gras, Corn Puree, Coffee Jus* 38
- GOOSE LEG** *Chestnut, Red Cabbage Marmelade* 44
- YELLOW CURRY CAULIFLOWER** *roasted Cauliflower, Vegan Raita, Pomegranate-Jus* 25 

## VEGGIES

- POMMES FRITES** 8  
*with Parmesan & Truffle-mayo* +7
- GREEN ASPARAGUS** 8
- CHINESE CUCUMBER SALAD** 7
- WILD BROCCOLI** 8

## FINALE

- FLOWERS & BERRIES** *Sorbet, Champagne* 24 
- CHOCOLATE GANACHE** *Tahini Ice Cream* 18 
- BASQUE CHEESECAKE BRULEE** 17
- PISTACIO BAKLAVA** *Vanilla-Cardammom Ice Cream* 22
- BLACKFOREST TIRAMISU** 18



## CHAMPAGNE & BUBBLES

€

- CHARLES HEIDSIECK *Brut Reserve* 0,1l 20 0,75l 108
- BOUVET LADUBAY VIVENCY CREMANT ROSÉ *Cabernet Franc, Loire, Frankreich* 0,1l 12 0,75l 68
- APHROS PHAUNUS PET NAT *Loureiro, Vinho Verde, Portugal* 0,75l 84
- KRUG *Grand Cuvée 166 Edition* 0,75l 398
- DOM PÉRIGNON LUMINOUS VINTAGE 2009 0,75l 580
- ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD 0,75l 558
- RUINART BLANC DE BLANCS *100% Chardonnay* 0,75l 218
- RUINART ROSÉ 0,75l 218
- LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS VINTAGE 2016 *100% Chardonnay* 0,75l 228
- LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT VINTAGE 2013 *Pinot Noir & Chardonnay* 0,75l 595
- LOUIS ROEDERER ROSÉ VINTAGE 2016 0,75l 218
- CA DEL BOSCO VINTAGE COLLECTION SATEN *Franciacorta, Lombardei, Italien* 0,75l 134

## WHITE

- ALEXANDER LAIBLE *Scheurebe, Baden, Deutschland* 0,15l 12 0,75l 48
- ZARATE *Albarino, Rias Baixes, Spanien* 0,15l 13 0,75l 58
- CANTINA TERLAN *Chardonnay Kreuth, Piemont, Italien* 0,15l 16 0,75l 68
- FREIMUTH *Alte Reben Riesling, Rheingau, Deutschland* 0,15l 10 0,75l 44
- GEIL *Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Deutschland* 0,75l 45
- PRINZ SALM *Kirchberg Riesling GG, Rheinhessen, Deutschland* 0,75l 92
- ALEXANDER LAIBLE *1000 Sterne Riesling, Baden, Deutschland* 0,75l 74
- ALEXANDER LAIBLE *Chardonnay Muschelkalk, Baden, Deutschland* 0,75l 60
- ALEXANDER LAIBLE *Secret Garden, Cuvée, Baden, Deutschland* 0,75l 190 (limited)
- VIETTI ROERO ARNEIS *Arneis, Piemont, Italien* 0,75l 60
- CANTINA TERLAN *Winkl Sauvignon Blanc, Südtirol- Alto Adige, Italien* 0,75l 68
- DOMAINE VACHERON *Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich* 0,75l 70
- ZIND-HUBRECHT *Chardonnay Auxerrois, Elsass, Frankreich* 0,75l 66
- REMI JOBARD *Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes AOC, Chardonnay, Burgund, Frankreich* 0,75l 130
- DE L'ENCLOS *Chablis 1er Cru La Fourchaume AOC, Burgund, Frankreich* 0,75l 138
- JEAN PAUL & BENOIT DROIN CHABLIS PREMIER CRU *Chardonnay, Burgund, Frankreich* 0,75l 98
- CHAVY-CHOUET PULIGNY-MONTRACHET *"Les Enseignères" AOC, Chardonnay Burgund* 0,75l 222
- CASTELL D'ANCUS EKAM *Albarino & Riesling, Katalonien, Spanien* 0,75l 66



## ROSE

€

**MIRAVAL** *Provence Rosé, Frankreich* 0,15l 15 0,75l 64

**RUMOR** *Provence Rosé, Frankreich* 0,75l 86

**WHISPERING ANGEL** *Provence Rosé, Frankreich* 0,75l 64

**PODERE SASSI** *Malvasia del Lazio, Trebbiano Gallio, Lazio, Italien* 0,75l 48

**DOMAINE VACHERON** *Sancerre Pinot Noir Rosé, Loire, Frankreich* 0,75l 68

**CLOS CIBONNE MAGNUM** *Cuvée Prestige Caroline Cru Classé 2021 Provence Rosé, Frankreich* 0,75l 148

## RED

**CANTOLIO** *Primitivo di Manduria, Apulien, Italien* 0,15l 13 0,75l 58

**HABLA DEL SILENCIO** *Tempranillo* 0,15l 12 0,75l 48

**MATTHIEU BARRET PETIT OURS** *Syrah, Rhone, Frankreich* 0,15l 13 0,75l 54

**TENUTA TIGNANELLO MARCHESE ANTINORI** *Chianti Classico Riserva, Toskana, Italien* 0,75l 134

**TEMA CANTOLIO** *Primitivo di Manduria Riserva, Apulien, Italien* 0,75l 92

**CORDERO DI MONTEZEMOLO MONEALETTO** *Barolo, Nebbiolo, Piemont, Italien 2017* 0,75l 128

**AMPELAIA** *Ampelaia, Cabernet Franc. Toskana, Italien* 0,75l 102

**FIDORA** *Monte Tabor Amarone della Valpocella DOCG, Corvinna & Corvinone, Venetien, Italien 2017* 0,75l 128

**SASSICAIA** *Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien, 2018* 0,75l 620

**FORADORI GRANATO** *Teroldego, Trentino, Italien* 0,75l 108

**CHÂTEAU LA CROIX** *Cuvée, Pommerol, Bordeaux, Frankreich 2018* 0,75l 148

**JOHN FOILLARD MORGON** *Gamay, Beaujolais, Frankreich* 0,75l 68

**LOUIS JADOT** *Bourgogne Pinot Noir, Burgund, Frankreich* 0,75l 94

**HABLA NO 22** *Tempranillo, Estremadura, Spanien* 0,75l 90

**BODEGAS REMELLURI BY TELMO RODRIGUEZ** *Tempranillo, Rioja, Spanien 2012* 0,75l 148

**GALLINAS & FOCAS 4 Kilos**, *Manto Negro, Mallorca, Spanien* 0,75l 68

**ELIXSEA UNDERWATER WINE** *Legasea, Cuvée, Priorat, Spanien 2019* 0,75l 188

**THE CHOCOLATE BLOCK** *Cuvée, Western Cape, Südafrika* 0,75l 96

**SCHNEIDER PINOTAGE** *Stellenbosch, Südafrika* 0,75l 88

**CHACRA** *Cincuenta Y Cinco, Pinot Noir, Patagonien* 0,75l 118

**TERRAZAS DE LOS ANDES GRAND MALBEC** *Mendoza, Argentinien* 0,75l 108

**PENFOLDS BIN 389** *Cabernet & Shiraz, Südastralien, Australien 2016* 0,75l 158

**BEN GLAETZER AMON-Ra** *Shiraz, Barossa Valley, South Australia* 0,75l 198

**ORION SWIFT MACHETE** *Syrah, Californien, USA* 0,75l 198

**ORION SWIFT ABSTRACT** *Grenache, Californien, USA* 0,75l 144