



RAW

- IMPERIAL CAVIAR** 30g Kaviar Dose, Blinis, Crème Fraiche 86
TSARSKAYA AUSTERN Yuzu-Maracuja Vinaigrette pro Auster 8 1/2 Dutzend 40
HAMACHI SASHIMI Kalamansi & gepickelte Kumquats, Basilikum-Öl 26

SIGNATURES

- TUNA TATAKI** Furikake, grüner Spargel, Salicorn, Hausgemachtes Basilikum Sorbet 24
BURRATA Amarena-Kirschen & Essig, Pistazien-Kaffeebohnen-Krokant 23 
OCTOPUS a la Plancha Süsskartoffelpüree, Harrissa Öl 20 
KALAMATA OLIVENBROT von der Bulle Bäckerei, Beurre d'Isigny-Butter, Maldon Salz 8 
MFC Mbassy Fried Chicken, Yuzu-Mayo, Forellenkaviar, Shizo, Furikake 26
PACCHERI AL PESTO DI PISTACHIO Grünes Marktgemüse, Pistazienpesto, Zitronen-Mascarpone 29 
US BAVETTE 180g 36 **A5 WAGYU ENTRECOTE** 180g 79
SHAWARMA MARINIERTER LAMMRÜCKEN Orientalisches Ratatouille, Bulgur 42
LOUP DE MER gegrillter Wolfsbarsch, Datterini Tomaten, Taggiaska Oliven, Zucchini, Basilikum 33
MISO SALMON Konfiertes Lachs, Miso-Knoblauch-Mayo, Yuzugel, Erbsenpüree, Quinoa 30

GLOBALLY INSPIRED

- SESAM SIMIT** hausgemachte Honigbutter, Blütenpollen 7 
GREEK SALAD, FETA & TSATSIKI 21 
HUMMUS gegrillter Rosenkohl, hausgemachtes Cranberry Chutney 18
BAKED BEETROOT Ziegenkäse, Walnüsse, Forellenkaviar, Grapefruit 20 
WAGYU BEEF SANDO Japanisches Wagyu Rind Sandwich 44
SCALLOPS & FOIE GRAS SKEWER Jakobsmuscheln & Foie Gras am Spieß, Maispüree, Coffee Jus 38
YELLOW CURRY CAULIFLOWER gerösteter Blumenkohl, Vegane Raita, Granatapfel-Jus 27 
PACCHERI AL TARTUFO Parmesan, frischer Trüffel 34 
TURBOT & CAVIAR Steinbutt in Sesamkruste, grüner Spargel, Kaviar, Champagner-Buerre Blanc 48
GRILLED RED PRAWNS 5 gegrillte Rote Garnelen, See Salz, Aleppo Pfeffer, Aioli 27

VEGGIES

- POMMES FRITES** 8
mit Parmesan & Trüffelmayo +7
KARTOFFEL MILLE-FEUILLE 9
GRÜNER SPARGEL 7
CHINESE CUCUMBER SALAD 7
WILDER BROKKOLI 8

FINALE

- FLOWERS & BERRIES** Champagner 24 
CHOCOLATE GANACHE Sesam-Eiscreme 17 
BASQUE CHEESECAKE BRULEE 17
PISTACIO BAKLAVA Kardamom Eis 22
TIRAMISU 16
CHEESE SELECTION 24