STARTERS

PERFECT TO SHARE

SAUERTEIGBROT “LE BROT” 5
Schwarzer Knoblauch, Meersalz
Mit Leberwurst vom Huhn +7

BEEF TATAR 18 | 23
80g oder 120g
Eigelbcreme, Topinambur, Brot

CRUNCHY POTATOES 12
Petersiliencreme, Feige, Schnittlauch

CRUDO 19
Thunfisch, Zwiebel, Mangoleche
Salicornia, Knuspermais

GARNELE 22
Cannellini-Bohnensalat, Colatura, Limette

GRILLED CAESAR 16
Parmesan, Croûtons, Radieschen, Bacon
Mit Garnelen oder Chicken +7

MAINS

FROM THE ROBATA GRILL

STROZZAPRETI 20
Parmesan Espuma, Salbei-Nussbutter
Gereifter Balsamico

GRÜNES RISOTTO 24
Spargel, Saubohnen, Zitrone, Estragon, Sauerampfer

SPITZKOHL 23
Kräutersalat, Geröstete Chili-Nuss-Salsa
Veganer Schmand

AUSTRALISCHES BAVETTE STEAK 38
Lauch, Chili-Nuss-Salsa, Kartoffelpüree, Comté

LACHS “LABEL ROUGE” 34
Velouté, Wilder Brokkoli, Tomaten-Brot-Salat

RÜCKEN VOM DUROC 30
Gerührte Polenta, Fenchel, Orange, Jus

½ GRILLHÄHNCHEN 28
Krautsalat, Geräucherte Zwiebelmayo, Limette
French Fries

SIDES

GRÜNER SALAT 6

KARTOFFELPÜREE 6

FRENCH FRIES 6
Mit Trüffel & Parmesan +3

SAUCES

JUS 3

CHILI-NUSS-SALSA 3

Für Auskünfte steht das Team gerne zur Verfügung.

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe halten wir für Dich bereit.