

EAST
FRÜHLINGSMENÜ
Spring Menu



Die Gerichte können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.
The dishes may contain traces of nuts and sesame.

FRÜHLING AUF DEM TELLER.

Der Frühling bringt frische Produkte, klare Aromen und neue Leichtigkeit.

Unser saisonales Menü interpretiert diese Zutaten auf die typische east-Art – präzise, elegant und voller Geschmack.

EUR

VORSPEISE

19

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Eingelegter Rhabarber | Grüner Spargel

Zarte Jakobsmuschel mit hausgemachtem Rhabarber-Pickle und grünem Spargel – frisch, fein säuerlich und elegant.

ZWISCHENGANG

THUNFISCH-TATAKI INSIDE-OUT-ROLL

20

Avocado | Frühlingslauch | Gurke
Orange | Yuzu-Kaviar

Kurz flambierter Thunfisch mit feiner Zitrusfrische und subtiler Yuzu-Aromatik – klar und elegant.

HAUPTGANG

MISO-GLASIERTES LAMMKARREE

34

Spicy Lemon | Orange | Sakura-Pesto

Saftig rosa gebratenes Lammkarree mit aromatischer Miso-Glasur, frischer Orange und Sakura-Pesto – kraftvoll und ausgewogen.

VEGETARISCHER HAUPTGANG

SPARGEL 400 G

24

Sauce Hollandaise | Zerlassene Butter

Zarter Stangenspargel mit klassischer Sauce Hollandaise und zerlassener Butter – puristisch, saisonal und voll feiner Aromen.

BEILAGE (OPTIONAL)

OFENKARTOFFELN MIT MEERSALZ

5

DESSERT

BROWNIE-KARAMELL-CAKE

14

Mousse au Chocolat | Schokolade
Kaffee-Crème-Eis

Saftiger Brownie mit Karamellnote, dazu Mousse au Chocolat und cremiges Kaffee-Crème-Eis.

SPRING ON YOUR PLATE.

Spring brings fresh produce, clean flavors, and a new lightness.

Our seasonal menu interprets these ingredients in the typical east style - precise, elegant, and full of flavor.

EUR

STARTER

19

SEARED SCALLOP

Pickled rhubarb | Green asparagus

Tender seared scallop with house-made rhubarb pickles and green asparagus – fresh, delicately tangy and elegant.

INTERMEDIATE COURSE

TUNA TATAKI INSIDE-OUT ROLL

20

Avocado | Spring onion | Cucumber
Orange | Yuzu caviar

Lightly flambéed tuna with bright citrus notes and subtle yuzu aromatics – clear and elegant.

MAIN COURSE

MISO-GLAZED LAMB RACK

34

Spicy Lemon | Orange | Sakura pesto

Juicy pink-roasted lamb rack with aromatic miso glaze, fresh orange and sakura pesto – bold and well balanced.

VEGETARIAN MAIN COURSE

ASPARAGUS 400 G

24

Sauce Hollandaise | Melted Butter

Tender asparagus served with classic hollandaise sauce and melted butter – pure, seasonal, and delicately aromatic.

SIDE (OPTIONAL)

ROASTED POTATOES WITH SEA SALT

5

DESSERT

BROWNIE CARAMEL CAKE

14

Mousse au chocolat | Chocolate
Coffee crème ice cream

Moist chocolate brownie with a hint of caramel, served with mousse au chocolat and creamy coffee crème ice cream.