

## APPETIZER

Nocellara Oliven (vegan)	5
Whipped Misobutter, Italienisches Pane Pugliese Brot	5
Wechselnder Dip (vegan), Italienisches Pane Pugliese Brot	5

## STARTER

Entenravioli, Selleriepüree, Weißkohl, Orange	7.5
Rosenkohl, Miso-Glaze, Granatapfel (vegan)	8
Pulled Beef Bao Bun, Char Siu Sauce, Pickles, Crispy Schalotten	7
Tofu Bao Bun (vegan), Char Siu Sauce, Pickles, Crispy Schalotten	7
Rote Bete, Dashi-Vinaigrette, Kerbel, Walnuss (vegan)	7.5
Weißer Bohnensalat, Whipped Feta (vegan), Gurke, Sumach	8.5
Löwenkopfkrokette (2 Stk.), Garnele, Frühlingsrollenteig, Spicy Mayo	7

## MAIN

Zartes Mongolian Beef (18h sous-vide gegart), Püree von der weißen Zwiebel & Brokkolini, Crunch	25
Crispy Chili Gnocchi, Tomate, Parmesan, Pickles, Erdnuss	17
Zanderfilet, Kartoffel, Wirsing, Beurre Blanc vom weißen Kimchi	26
Trüffelpasta, Frischer Trüffel, Parmesan	23
Spicy Pilz-Mapo-Tofu (vegan), Tofunudeln, Kohlrabi, Kräuterseitling	19

## EXTRAS

Trüffel-Pommes, Parmesan, Trüffelmayo	9
Fritten	6
Kleiner Wildkräutersalat, House Dressing	7
Pane Pugliese Brot	3
Trüffelmayo	4

## DESSERT

Éclair Cake, Vanillecreme, Brandtteig, Schoko-Ganache	8
Mango-Kokos-Tapioka (vegan), Reisflocken	8

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzlich Mwst.  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter  
Dies ist ein bargeldloses Restaurant

## APERITIV

Crémant - Bouvet [0.1l/0.75l]	8/39
Pink Paloma - Tequila. Pink Grapefruit. Limette. Fleur de Sel	11
Sinamon Sour - Zimtlikör. Bourbon. Zitrone. Zucker & Eiweiß	11

## COCKTAILS, LONGDRINKS & SPRIZZ

Espresso Martini - Vodka. Espresso & Kaffeelikör	11
Gin Fizz - Gin. Zitrone. Soda. Zucker & Eiweiß	11
Lychee Martini - Gin. Lycheelikör. Lycheesaft	11
Clover Club - Gin. Himbeere. Zitrone & Eiweiß	11
Negroni - Gin, Campari & roter Wermut	11
Aperol Sour - Aperol. Zitrone. Secco. Zucker & Eiweiß	11
Mezcal Sour - Mezcal. Zitrone. Zucker & Eiweiß	11
Moscow Mule - Vodka. Limette & Spicy Ginger	9
Skinny Bitch - Vodka. Limette & Soda	9
Port & Tonic - Weißer Portwein & Tonic	8
Disco Schorle - Secco & Maracuja	8
Campari Soda	8
Ode Lemon Sprizz - Eine Ode an die Zitrone	9
Aperol Sprizz - No words needed [3,D]	7.5

## BEER

Peroni [0.33l]	4.5
Asahi [0.33l]	5

## NON ALCOHOLIC

Wasser [0.3l/0.7l]	3.5/6.5
Saftschorle [0.3l/0.5l]	4/5
Homemade Lemonade - Zitronengras. Ingwer. Limette & Soda	5
Iced Berry Tea - Hibiskus. Waldbeere & Minze	5
Coca Cola [0.33l]	4

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter  
Dies ist ein bargeldloses Restaurant

## WINE

### WHITE

Cuvée Kurt. Wolf. Pfalz 2023 [bio] - Fruchtig & rund	7.5
Sauvignon Blanc. Oliver Zeter. Pfalz 2023 - Elegant	9/31
Grauburgunder. Scheuermann. Pfalz 2023 - Jung & wild	8.5/29
Riesling. Dr. Bürklin Wolf. Pfalz 2023 - Frisch & knackig	9/31
Weißburgunder vom Kalkstein. Seckinger. Pfalz 2023 - Sanft	8.5/29
Riesling Schorle [0,5l]	6.5
Chardonnay Kabinett. Köhler-Ruprecht. Pfalz 2023 - Elegant	33
Riesling Kabinett. Köhler-Ruprecht. Pfalz 2023 - Frische Säure	37
Ménage à trois. Eymann. Pfalz 2023 - Saftig & feiner Schmelz	33

### ROSÉ

Clarette. Knipser. Pfalz 2023 - Frisch & fruchtig	9/31
Rosé Schorle [0,5l]	6.5

### RED

Incognito. Philipp Kuhn. Pfalz 2023 - Mittelschwer & weich	8.5/29
3 Passos. Cielo e Terra. Apulien 2022 - Charaktervoll	8.5/29
Garnacha Telescopio. Frontonino Argonien 2021 - Aromatisch	39
Ersa Cuvée. Francesca Fiasco. Salerno 2022 - Fruchtig	35

## COFFEE

Big Americano	4
Cappuccino	4/5
Flat White	4.5
Cortado	3.5
Caffè Latte	4.5
Espresso	2/4
Espresso Macchiato	3
Organic Matcha Latte	6
Chai Latte	6
Dirty Chai Latte mit Espresso Shot	6.5
Hot Belgian Chocolate	5

## ICED

Iced Caffè Latte	5
Organic Iced Matcha Latte	6.5
Chai Latte	6.5
Dirty Chai Latte mit Espresso Shot	7

## Oat milk / No extra charge

## FRESH TEA

Ingwer, Zitrone oder Minze	4
----------------------------	---

## TWG TEA / IM KÄNNCHEN SERVIERT

Gebirgskräutertee - Belebende Kräuterteemischung	6
Weekend in Shanghai - Grünteemischung	6
English Breakfast - Englischer Schwarzteeklassiker	6
Jasmine Monkey King - Milder Grüntee mit Jasminaroma	6
Silver Moon - Sanfter Grüntee mit sonnengefreiften Beeren & Vanille	6
Comptoir Des Indes - Eleganter Chai mit Anis, Fenchel & Kardamon	6
Milk Oolong - Blauer Tee aus dem chinesischen Hochland	6.5
Alfonso - Schwarztee mit Mango & Blüten	6
Jade of Africa - Roibuschtee mit roten Beeren	6
Früchtetee - Hibiskus trifft Waldbeeren & herbstlichen Apfel	6

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mwst.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter

Dies ist ein bargeldloses Restaurant