

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
Weißen 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, Brandteig, 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 [0.11/0.75l]	8/39
Pink Paloma - Tequila. Pink Grapefruit. Limette. Fleur de Sel	11
Sinnamon 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 [0.31/0.71]	3.5/6.5
Saftschorle [0.31/0.51]	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 sonnengefrefiten 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