

S P E I S E N

Brot von Bäckerei Philipps Gesalzene Nussbutter • Popcorn • Zwiebelöl • Gartenkresse	8
Austernraritäten von Austerregion Zitrone • Roscoffzwiebel-Chipotle-Vinaigrette - 3/6/9	16/31/45
Jordan Kalamata Oliven	5
Geräucherte Salzmandeln	7
Konserven - „Maritime Zeitkapsel“ Landbrot • Zitrone	
„Tito“ Miesmuschel pikant eingelegt in Öl, Weinessig & Chili	14
„La Brújula N° 30“ Sardinen in Olivenöl	12
„Jose Gourmet“ Kleine geräucherte Makrelen in Olivenöl	13
Caviar - „AKI Altona“ Kartoffelchips • Crème Fraîche de Normandie	
Siberian Caviar 20g	45
Black Label Selection 20g	39

Zwei Enten-Tartelettes Maronencreme • Entenconfit • Mandarine • Junger Lauch	12
Tatar vom Hirsch Bioeigelb • Wildfond • Haselnuss • Edel Kren • Grapefruit • Schnittlauch	20
Gerste & Beete (v) Eisgerstenrisotto • geräucherte Mandeln • Pak Choy • Khaki Rote Beete Schaum	14
Veganer Rotkohl (v) Preiselbeersud • Cashewcreme • Kartoffelchips	14
Duroc Schweinebäckchen Kartoffel-Macadamia Püree • Schalotte • Quitte	20
Weiderind Consommé Praline vom Weiderind • Mirepoix • frische Kräuter	14
+ Bio Reismudeln • Limette • Soja	5
+ Crispy Habanero	3
Steinbutt Crudo Clementine • Pastinake • Schwarzer Knoblauch • Chiliöl Kerbel • Forellenkaviar	20
Pulpo & Brioche Malz • eingelegter Fenchel • Hummerbutter • Gelbe Beete Crème Fraîche • Kräuteröl	18
Ravioli mit Neighbourshrooms Pilzvielfalt • Spinat • Brombeere • Guanciale • Nameko Butter Pecorino Schaum	19
Kürbis-Kokos-Curry (v) Kartoffel • Kichererbsen • Apfel • Rote Beete • Chili Karottenchips • Koriander	14

Zitronen Bergamotte Tarte Mandeleis • Feigengel • Baiser	12
Pistazie & weiße Schokolade Creme Dulce Diplomat • Apfel Sorbet • Matcha • Limecurds	15
Zimt-Mascarpone-Cannelloni Orange • Akazienhonig	9
Kleine Käseauslese Persische Mini-Feige in Cassis • gesalzene Fassbutter • Brot	16

BARRIQUE • MENÜ

3 Gang Menü

Mit Brot zum Start

Veganer Rotkohl (v)

Preiselbeersud • Cashewcreme • Kartoffelchips

Duroc Schweinebäckchen

Kartoffel-Macadamia Püree • Schalotte • Quitte

Zitronen Bergamotte Tarte

Mandeleis • Feigengel • Baiser

49

3 Gang Menü

Vegetarisch

Mit Brot zum Start

Veganer Rotkohl (v)

Preiselbeersud • Cashewcreme • Kartoffelchips

Gerste & Beete (v)

Eisgerstenrisotto • geräucherte Mandeln • Pak Choy • Khaki • Rote Beete Schaum

Zitronen Bergamotte Tarte

Mandeleis • Feigengel • Baiser

42

Weinbegleitung zum Menü

Aperitif & drei Weine

38

5 Gang Menü

Zwei Enten-Tartelettes

Maronencreme • Entenconfit • Mandarine • Junger Lauch

Gerste & Beete (v)

Eisgerstenrisotto • geräucherte Mandeln • Pak Choy • Khaki • Rote Beete Schaum

Steinbutt Crudo

Clementine • Pastinake • Schwarzer Knoblauch • Chiliöl • Kerbel • Forellenkaviar

Duroc Schweinebäckchen

Kartoffel-Macadamia Püree • Schalotte • Quitte

Pistazie & weiße Schokolade

Crema Dulce Diplomat • Apfel Sorbet • Matcha • Limecurds

75

Das 5-Gang Menü bedarf einer Reservierung vorab
& ist nur für maximal 10 Personen!