

Starter

Salat Nicoise Euro 14,50

Soups

Beef Tea Euro 9,50
and Praline of oxtail

Entrées & Main Courses

Hummus Bowl of the day
with mixed vegetables
as starter Euro 12,50
as main course Euro 19,50

Turbot with Ricotta Gnocchi
on mangold puree and light fish foam
as entrée Euro 19,50
as main course Euro 26,50

Poularde with saffron cream,
with green asparagus, braised eggplant
and Sauce Bordelaise Euro 24,50

Desserts

Home-made coconut ice-cream Euro 10,50
with black sesame sauce and passion fruit

Sorbet of the day Euro 6,50



Vorspeise

Salat Nicoise Euro 14,50

Suppe

Beef Tea Euro 9,50
und Praline vom Ochsenchwanz

Zwischengerichte & Hauptspeisen

Hummus Bowl des Tages
mit bunt gemischtem Gemüse
als Vorspeise Euro 12,50
als Hauptgericht Euro 19,50

Steinbutt mit Ricotta Gnocchi
auf Mangoldpüree und leichtem Fischschaum
als Zwischengang Euro 19,50
als Hauptgericht Euro 26,50

Maispoularde an Safran Creme
mit grünem Spargel, geschmorter Aubergine
und Sauce Bordelaise Euro 24,50

Dessert

Kokosnuss Eiscreme Euro 10,50
mit Sauce vom schwarzen Sesam und Maracuja

Sorbet des Tages Euro 6,50

