

Starter
SHARE & ENJOY

BREAD & BUTTER 8

Focaccia, Maisbrot & Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Honigbutter.

FAVA HUMMUS 8

*gelbe "Fava" Erbsen
Walnuss · Olivenöl*

WHITE TARAMA 8

*geräucherter Kabeljau Roggen
Zitrone · Olivenöl*

TZATZIKI 8

*Joghurt · Minze · Gurke
Knoblauch · Olivenöl · Dill*

Raw

GILLARDEAU OYSTER

3 Stk. Austern 14

6 Stk. Austern 25

Limette · Gurke · Vinaigrette · Rosmarin Salz

TUNA TARTAR 21

*Gelbflossen-Thunfisch · Blutorange
Kalabrien Chili Honig · Schwarzkümmel*

CATCH OF THE DAY CEVICHE 22

Kabeljau · Pink Pomelo · Pistazie · Gremolata

BEEF TARTAR 20

*handgeschnittenes Rinderfilet · Tropea-Zwiebel · Kapern
Café de Paris Emulsion · Eigelb · Brioche*

US BEEF CARPACCIO 22

*Getreide zugefüttertes Rinderfilet
Kefalotyri Käse · Trüffel Vinaigrette*

Salad

SEXY FARMER SALAD 15

*Tropea-Zwiebel · Kalamata Olive · Tomate
Gurke · Feta Mousse · Haselnuss · Olivenöl*

KALE & BABY SPINACH 18

*junger Grünkohl · Babyspinat · Sommertrüffel
Zitrus Vinaigrette · geröstete Mandel*

THE HEART OF BURRATA 17

*"Das Herz der Burrata" · bunte Tomate
Räucherpaprika · Basilikum*

GREEN GARDEN SALAD 15

*grüne Blattsalate · grüner Apfel
Sauerteig-Croutons · Verjus*

Extras for Salads:

· lemon herbed kikok chicken 12

· honey butter prawns 14

Small Dishes

BAKED FETA FILO 14

*fassgereifter Feta in Filo · Honig
Sesam · Thymian · Nuss*

GRAPE & EGGPLANT 15

*Aubergine · Fetacreme · Traube
Kapern · Petimezi · Pistazie*

CRISPY SALT BABY CALAMARI 17

Baby Calamari · Black Garlic Aioli · Zitrone

GRILLED CALAMARI 17

Calamari · Olivenöl · Chili Pimientos

PRAWNS SAGANAKI 19

*Tiger Salzwassergarnelen · Tomatenbutter
Knoblauch Confit · Basilikum*

BUTTERMILK CHICKEN SKEWERS 18

*Spieße vom Kikok-Huhn in Buttermilch eingelegt
Knoblauch · Frühlingszwiebel · Salsa Verde*

ROASTED PAN MOUSSAKA 17

*schonend gegartes Minz-Kalbsragout
Kartoffel · Aubergine · Béchamel
Muskat · Graviera Käse*

ROASTED CAULIFLOWER 15 *~vegan*

*gerösteter Blumenkohl
Gremolata · Pinienkerne · Miso*

BEEF TATAKI 21

*Prime Beef Roastbeef · Zitrus-Soja-Jus
Pinienkerne · Kefalotyri Käse*



HALF ROASTED LEMON CHICKEN 26

*Kikok-Huhn in Geflügeljus
Olivenöl · Zwiebel · Petersilie*

LAMB CHOPS 29

*Lammkotelette · Buttermilch Knoblauch
Gremolata · auf Pita*

GOLDEN VEAL CUTLET 32

gebackenes Kalbskotelette · Tomaten-Rucolasalat

LAMB ORZO 27

*Lammragout · Orzo Nudel
Kräuter · Salbei*

BRAISED BEEF RIBS 34

*Pinienkerne · Rosmarin-Glasur
Schnittlauch · Beef Jus*

STEAK AU POIVRE 35

tranchiertes Rumpsteak · Café de Paris Pfeffersauce

Grill

Unsere Steaks werden mit Demi Glace serviert.

ENTRECOTE · RIB EYE

*Black Angus
200 days Grain fed
300 g 38
400 g 49*

BEEF TENDERLOIN

*Filet vom australischen Black Angus Rind
200 days Grain fed
200 g 36
300 g 49*

STRIPLOIN

*Jacks Creek, Australian
Rumpsteak 250 g 36
Rumpsteak 350 g 44*

US PRIME BEEF TENDERLOIN

*US Premium Rinderfilet
250 g Rinderfilet 59*

SURF & TURF

je Salzwassergarnele 5

Pasta & VEGETARIAN

TRUFFLE CARBONARA 28

Calamarata Pasta · Pecorino · Sommertrüffel · Eigelb

PASTA AL VODKA 21

*Calamarata Pasta · flamed Vodka · Tomatencreme
Stracciatella di Burrata*

CANDY ME 22

*gefüllte Caramelle Pasta · Ziegenkäse
Honig · Salbeibutter · Pinienkerne*

WILD MUSHROOM ORZO 22 *~vegan*

Steinpilze · Black Garlic · Tahini · Haselnuss

Fish FROM THE SEA

LABEL ROUGE SALMON 27

*Lachsfilet · Fenchel · geröstete Mandel
Zitronen-Thymian-Butter · Basilikum*

SEABASS MISO BUTTERFLY 28

*Wolfsbarsch · Miso-Honig-Glasur
Kräuter aus Oregano & Petersilie · Zitronenzeste*

SMOKED COD & PEPPER 28

*Kabeljau · junger Grünkohl · wilder Brokkoli
Tomaten-Beurre-Blanc*

Secondaries SIDE ORDERS

FRENCH FRIES 7

*French Fries mit Rosmarin
+ Kefalotyri Käse 4
+ Trüffel 6*

MASHED POTATOS 7

+ Trüffel 6

BAKED POTATO

*+ Tzatziki · Olivenöl · Dill 8
+ Trüffel Béchamel 9*

TOMATO & ONION 8

Tomaten-Zwiebel Salat · Basilikum

MIXED GREEN SALAD 7

Blattsalate · Gurke · Tomate

BUTTER-GLAZED BROCCOLI 7

Wilder Brokkoli · Butter · Mandel

ROASTED VEGETABLES 7

Karotte · Blumenkohl · Brokkoli

Dip it

WHIPPED HONEY BUTTER 4

aufgeschlagene Honigbutter

WHIPPED BEEFBUTTER 4

aufgeschlagene Beefbutter

CAFÉ DE PARIS 5

Kräuter-Butter-Sauce

BLACK GARLIC AIOLI 4

fermentierter schwarzer Knoblauch · Mayonnaise

LEMON TAHINI DIP 5 *~vegan*

Sesamcreme · veganer Joghurt · Zitrone

