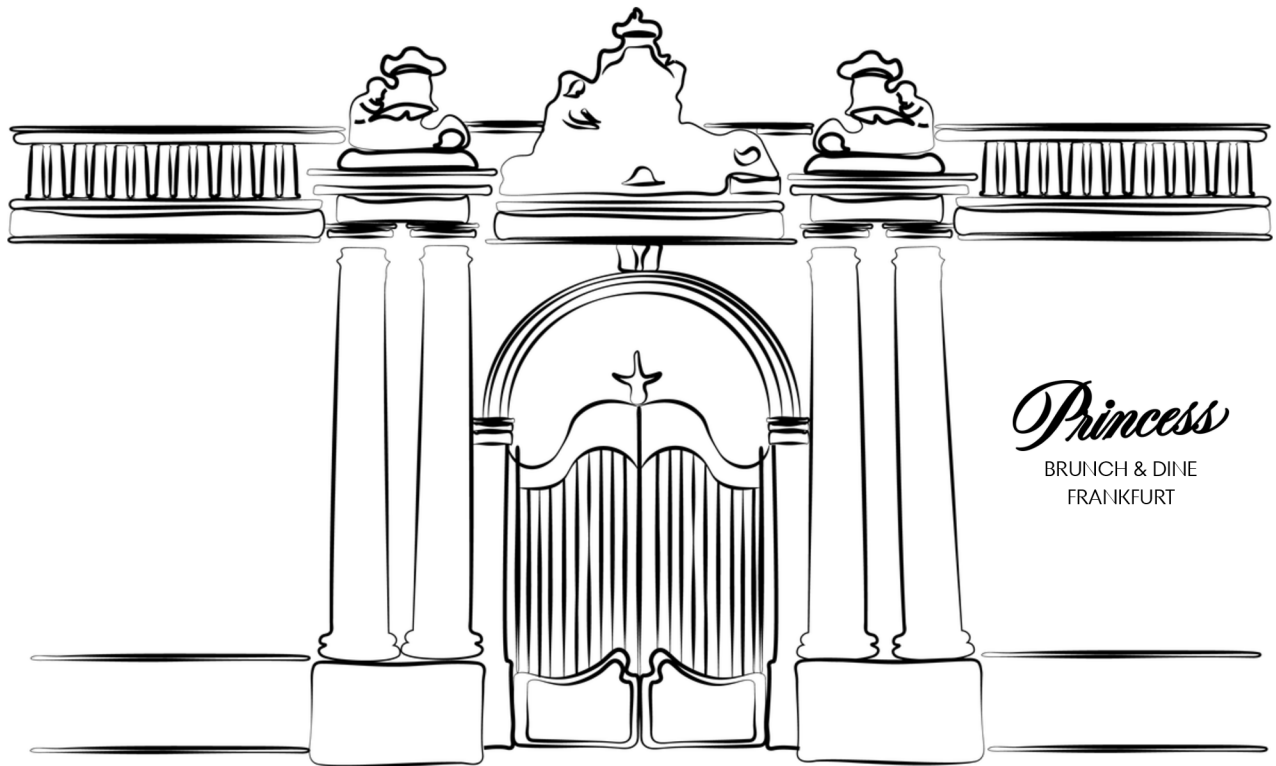


*Lunch*  
*from 12 pm - 4 pm*  
*Monday to Friday*



# Starter

SHARE & ENJOY

## BREAD & BUTTER 8

Maisbrot & Sauerteigbrot mit aufgeschlagener, gesalzener brauner Butter.

### FETA, DATES & HONEY 7

Feta · Dattel · Honig  
Walnuss · Olivenöl

### WHITE TARAMA 7

geräucherte Kabeljau-Kaviar-Creme  
Zitrone · Olivenöl

### TZATZIKI 7

Joghurt · Minze · Gurke  
Knoblauch · Olivenöl · Dill

## Raw

### SPÉCIALES ADRIEN GEAY NO. 3 MARENNES-OLÉRON · FRANKREICH

3 Stk. Austern 14

6 Stk. Austern 25

Limette · Gurke · Schalotten-Vinaigrette

### TUNA TARTAR 18

Gelbflossen-Thunfisch · Melone  
Kalabrischer Chili-Honig · Schwarzkümmel

### SEABASS CEVICHE 19

Kabeljau · Pink Pomelo · Pistazie · Gremolata

### BEEF TARTAR 18

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

### US BEEF CARPACCIO 19

Getreidegefüttertes Rinderfilet  
Stracciatella Creme · Senfkörner · Trüffel-Vinaigrette

### BEEF TATAKI 18

Prime Roastbeef · Zitronen-Ponzi  
gerösteter Sesam · Kefalotyri Käse

## Salad

### SEXY FARMER SALAD 14

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

### KALE & BABY SPINACH 16 *vegan*

junger Grünkohl · Babyspinat · Sommertrüffel  
Zitrus Vinaigrette · geröstete Mandel

### HEART OF BURRATA 15

Stracciatella Creme "Das Herz der Burrata"  
gegrillter Pfirsich · Chili-Honig · Pistazien

### GREEN GARDEN SALAD 14 *vegan*

grüne Blattsalate · grüner Apfel · Gurke  
Sauerteig-Croûtons · Verjus

### Extras for Salads:

· lemon herbed kikok chicken 12

· honey butter prawns 14

## Small Dishes

### OCTOPUS 20

gegrillter Octopus · Pastitsada Glace  
Fava Creme · Frühlingslauch

### GRILLED CALAMARI 15

XO-Beurre Blanc · Salzzitrone  
Oliven-Crumble

### CRISPY BABY CALAMARI 15

Honig Aioli · Zitrone

### PRAWNS SAGANAKI 18

#### "HONEY BUTTER PRAWNS"

Tiger Salzwassergarnelen · Honigbutter · Basilikum  
Zitronen Emulsion · Knoblauch-Confit

### BAKED FETA FILO 14

fassgereifter Feta im Filo · Honig  
Sesam · Thymian · geröstete Nüsse

### ROASTED PAN MOUSSAKA 16

schonend gegartes Minz-Kalbsragout  
Kartoffel · Aubergine · Béchamel

### ROASTED CAULIFLOWER 14 *vegan*

gerösteter Blumenkohl · Miso  
Pink Tahini · Kräuter-Gremolata · Pinienkerne

### GRAPE & EGGPLANT 15

Aubergine · Fetacreme · Traube  
Kapern · Traubenmelasse · Pistazie



**HALF ROASTED LEMON CHICKEN 25**

halbes Kikok Maishuhn in Geflügeljus  
Olivenöl · Zwiebel · Petersilie

**LAMB CHOPS 29**

Lammkoteletts · Buttermilch  
Knoblauch · auf Pita

**TRUFFLE CHICKEN 26**

Kikok Maishähnchenbrust · Auberginen Creme  
Trüffel Mushroom Jus

**LAMB ORZO 27**

Lammragout · Orzo Pasta  
Kräuter · Salbei

**BRAISED BEEF RIBS 29**

Ochsenrippe · Rosmarin-Glasur  
Pinienkerne · Schnittlauch · Beef Jus

**STEAK AU POIVRE 35**

tranchiertes Rumpsteak  
Café de Paris Pfeffersauce

*Grill*

Unsere Steaks werden mit Demi Glace serviert.

**ENTRECÔTE · RIB EYE**

Black Angus  
"200 Tage getreidegefüttert"  
300 g 35  
400 g 45

**BEEF TENDERLOIN**

Rinderfilet vom Black Angus Rind  
"200 Tage Getreide zugefüttert"  
200 g 35  
300 g 45

**STRIPLOIN**

Rumpsteak Black Angus  
"200 Tage getreidegefüttert"  
250 g 34  
350 g 42

**US PRIME BEEF  
TENDERLOIN**

US Premium Rinderfilet  
180 g Rinderfilet 42  
250 g Rinderfilet 52

**SURF & TURF?**

3 Salzwassergarnelen in Zitronenbutter 14

*Pasta* & VEGETARIAN

**TRUFFLE PASTA 26**

Calamarata Pasta · Trüffelcreme · Sommertrüffel

**PASTA AL VODKA 19**

Calamarata Pasta · flamed Vodka  
Tomatencreme · Stracciatella di Burrata

**CANDY ME 19**

gefüllte Caramelle Pasta · Ziegenkäse  
Honig · Salbeibutter · Pinienkerne

**WILD MUSHROOM ORZO 19 *vegan***

Orzo Pasta · Steinpilze · Black Garlic  
Tahini · Haselnuss

*Fish* FROM THE SEA

**LABEL ROUGE SALMON 26**

Lachsfilet · grüner Spargel  
Estragon-Butter · Basilikum-Mandel-Crunch

**SEABASS MISO BUTTERFLY 26**

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

**YUZU TUNA 26**

Thunfisch · junger Grünkohl · wilder Brokkoli  
Yuzu-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

**GREEN ASPARAGUS 9**

gegrillter grüner Spargel

*Dip it*

**WHIPPED BROWN BUTTER 4**

aufgeschlagene, gesalzene braune Butter

**CAFÉ DE PARIS 5**

Kräuter-Butter-Pfeffersauce

**LEMON HONEY AIOLI 4**

Honig · Zitrone

**TRUFFLE MAYONNAISE 5**

Trüffel · Mayonnaise

