

# sexy little things to share

BESTELLT WAS EUCH SCHMECKT – MACHT DEN TISCH VOLL, GENIESST WIE ZUHAUSE.

<b>BERND DAS BROT</b> vom Weltmeister Bernd Siefert aus Michelstadt Meersalz   Rosmarin-Chili-Olivenöl Nuss-Butter 8	<b>MALLE STYLE</b> Serrano Schinken Oliven   Manchego Pan Cristal 25	<b>HOMEMADE KARTOFFEL CHIPS</b> Spicy-Guacamole 8
--	--	---

## Garden

### KÜRBIS DIM SUM

Butternut Kürbis  
Pflaumensauce  
Koriander | Chili

2 Stk. 10

### TRÜFFEL POMMES

Sour Cream

12

### BÜFFEL BURRATA

karamellierte Feigen  
Pinienkerne | Minestrone Sud

15

### TEMPURA-GEMÜSE

spicy Guacamole | Limetten-Mayo  
spicy Gurkensalat

16

### OLIVIA

Oliven Variation  
Tomaten-Focaccia

8

## Surf

### GARNELEN DIM SUM

Wildfang Garnele  
Bouillabaisse-Sud  
Zitrone | Erbse

2 Stk. 14

### SYLTER ROYAL AUSTERN NATUR

Ruby-Cube Vinaigrette  
& Tabasco-Granité

Stk. 5

### EASY BOUILLABAISSE

gebratene Garnelen  
Fenchel | Rouillepüree  
Zitrone | Brioche

18

### CEVICHE LACHS FORELLE

Glen Douglas Schottland  
Kimchi | Orange  
Süßkartoffel | Mais

14

### DER KRAKEN

gegrillter Pulpo & Calamaris  
Erbsen | Paprika  
Salz-Zitrone

22

## Turf

### IBERICO DIM SUM

Pluma  
Pflaumensauce  
Kimchi | Avocado

2 Stk. 14

### CHILI CHEESE PIE

geschmorte Kalbsbacke | BBQ-Sauce  
Emmentaler-Schaum | Röstzwiebel

2 Stk. 12

### STRAMMER MAX IN GEIL

Roastbeef  
geröstetes Sauerteigbrot  
Guacamole  
Onsen-Ei | Parmesan

18

### CHICKEN SANDWICH

crispy Chicken | Brioche  
Ceasar Salat | Parmesan

2 Stk. 16

### KALBS TAFELSPITZ

Petersilienpüree  
Kaviar | Meerrettich

22

### SALAT BOWL

Feldsalat  
Nussdressing  
Superfoods | Grünkohl  
eingelegerter Kürbis  
vegan

16

+

### TOPPINGS

Tempura-Riesengarnele

7 / Stück

gebratene Rinderfiletstreifen

12

gebackene Falafel

Stk. 5

## Starter

### BUNTE BEETE CARPACCIO

Kerbel-Vinaigrette  
Ziegenkäse | Birne

18

### STEINPILZ CONSOMMÉ

Butternut Dim Sum  
Pflaume | Liebstöckel  
vegan

20

### CHEFS CHOICE

Vorspeisen Variation  
Lassen Sie sich überraschen!

ab 2 Personen

pp 25

### TOPF MUSCHELN

Miesmuscheln | Vongole  
Stabmuscheln  
Tomaten-Pimientos-Sud  
Sauce Rouille  
geröstetes Brioche

25

### SPECKTAKEL

Limetten-Mayonnaise  
Praline von der  
Schweinebacke & Pulpo  
Spitzkohl | Miso-Schaum

26

### BÜFFEL TATAR ASIA

Wasabi-Perlen | Teriyaki-Jus  
Kimchi Aromen | Lotus

28

### SHABU SHABU

Wagyu Short Rib | Steinpilz Consommé  
Onsen Ei | Shiitake

30

## Main

### Garden

vegetarisch

### CANNELLONI

schwarzer Trüffel | Portobello  
Belper Knolle | Onsen Ei

34

### GEMÜS

Kimchi | Miso-Schaum  
Kürbis | Lotus  
Cashewkerne | Shiitake  
vegan

32

### BOHNEN CASSOULET

Mediterranes Gemüse  
Parmigiano Reggiano  
Minestrone Sud

28

### Surf

### LACHS-FORELLE

Glen Douglas Schottland  
Hummer-Velouté  
Garnele | Kaviar  
Petersilienwurzel

39

### WEISSER HEILBUTT

Lardo | Minestrone Sud  
Bohnen Cassoulet

44

### GANZE SEEZUNGE

Nordsee Krabben  
Gurken-Kartoffel-Salat  
Kräuter Crunch | Salz-Zitrone

55

### Turf

### RINDERFILET

Galizien  
Kalbsjus | Smoked-Butter  
Allerlei vom Mais

55

### KALBS CORDON BLEU

Duroc Schinken | Bergkäse  
Kalbskopf  
Heidelbeer-Ragout  
Gurken-Kartoffel-Salat

45

### BARBARIE ENTENBRUST

Teriyaki-Jus | Kürbis  
Spitzkohl | Cashewkerne

38

## Dessert

### CHEESECAKE

Apfel-Espuma  
Vanille-Eis

14

### NUR EIN LÖFFEL

Brownie | Salz-Karamell-Eis  
Mandel | Orange

7

### PASSION

Blätterteig | Weiße Schokolade  
Passionsfrucht  
Estragon-Parfait

15

### KÄSE V. AFFINEUR KOBER

vier verschiedene Sorten  
Feigen Senf | Thymianhonig

22

# Sharing Menu

SHARING FOOD MAKES YOU HAPPY!

## Garden

### BROT & BUTTER

I

### SALAT BOWL

UND

### BÜFFEL BURRATA

II

### BUNTE BEETE CARPACCIO

UND

### KÜRBIS DIM SUM

III

### CANNELLONI

UND

### GEMÜS

IV

### CHEESECAKE

ab 2 Personen

pp 60

## Surf & Turf

### BROT & BUTTER

I

### BÜFFEL TATAR ASIA

UND

### CEVICHE LACHS FORELLE

II

### CHICKEN SANDWICH

UND

### TOPF MUSCHELN

III

### KALBS TAFELSPITZ

UND

### DER KRAKEN

IV

### PASSION

ab 2 Personen

pp 70

## Signatures

### THE GRAND

Rinderfilet Galizien | Atlantik Hummer  
Kalb-Jus | Nuss-Butter  
Allerlei vom Mais | Bohnen Cassoulet

ab 2 Personen

pp 100

### SEAFOOD ETAGERE

Atlantik Hummer | gegrillter Pulpo  
Lachsforelle Glen Douglas | Garnelen | Muscheln  
Tempura Calamari | Gemüse | Krustentier-Risotto

ab 2 Personen

pp 75

## Upgrade

### TRÜFFEL

1g

### KAVIAR

10g

### GEBRATENE FOIE GRAS

30g

### ATLANTIK HUMMER

50g

### WAGYU SHORT RIB

100g

Tagespreise