



## UNSER MENÜ

BUTTER  
& BROT

SAUERTEIG-BROT  
gesalzene Heumilch-Butter

APERO-SNACKS

CORNET  
Carne Cruda | Sauerrahm | Petersilie

TACO  
Artischocke | Diana´s Ziegenkäse | Pistazie

MACARON  
Räucheraal | Entenleber | Rote Bete

TARTELETTES  
Thunfisch | Kojyu-Vinaigrette | Kaviar

DAS MENÜ

---

MAKRELE [ IKE-JIME ]

Avocado | Zitrus | Jalapeñosud

LANGOSTINO

Schweinebauch | Karotte | Hot & Sour Soup

---

SKREI

Blumenkohl | Dashi-Beurre-blanc | Miso | Lauch-Öl

UNSER  
SIGNATUR-  
DISH

---

RIND<sup>2</sup> „DRY AGED“

Rücken & Brust | rote Bete | BBQ-Aal

OPALYS-SCHOKOLADE

Rhabarber | Pistazie | Shiso | Himbeere

SÜSSES

---

MACARON | MADELEINES

5 Gänge | 149,90

mit Weinbegleitung | + 49,90



## UNSER VEGETARISCHES MENÜ

BUTTER  
& BROT

### SAUERTEIG-BROT

gesalzene Heumilch-Butter

### CORNET

Aubergine | Sauerrahm | Petersilie

APERIO-SNACKS

### TACO

Artischocke | Diana´s Ziegenkäse | Pistazie

### MACARON

Rote Bete | Meerrettich | Apfel

### TARTELETTES

Schwarze Kichererbse | Manouri | Chili

---

## KOHLRABI

Avocado | Zitrus | Jalapeñosud

## KAROTTE

Hokkaido | Palmherz | Hot & Sour Soup

---

## BLUMENKOHL

Dashi-Beurre-blanc | Miso | Lauch-Öl

---

## KNOLLESELLERIE

rote Bete | vegetarische Jus

## OPALYS-SCHOKOLADE

Rhabarber | Pistazie | Shiso | Himbeere

DAS MENÜ

UNSER  
VEGETARISCHER  
SIGNATUR-DISH

---

SÜSSES

MACARONS | MADELEINES

---

5 Gänge | 149,90

mit Weinbegleitung | + 49,90