

## „Betreutes Trinken“

Gerne begleiten wir Ihre Auswahl mit den passenden Weinen

für 10,- pro Glas 0,1l

oder

alkoholfrei zu je 7,- pro Glas

## „Freie Menüwahl“

Wir servieren zu allen Menüs vorab:

„FLOWERS 4 U“

„DER GRUß“

„DAS BROT“

Und nach dem Menü:

„DIE FINALE SCHNABULAGE“

Menü ab 3 Gängen 99,-

jeder weitere Gang + 25,-

**Ab 4 Personen bitten wir um eine einheitliche Auswahl!**

\* kann nicht als Hauptgang gewählt werden | \*\* kann nicht als Vorspeise gewählt werden  
Tagesaktuelle Änderungen behalten wir uns vor.

Keine Lust auf ein süßes Dessert?

Wir haben für Sie dreierlei Bergkäse von der „Fein-Käserei“ JAMEI LAIBSPEIS

Lust auf eine Zigarre nach dem Essen?

Wir bieten eine kleine aber feine Auswahl an Zigarren an.

# „DAS VEGANE WINTER MENÜ“

## „ROSENKOHL | BANANE | LIMETTE | ERDNUSS\*“

Gefüllter Rosenkohl mit knusprigem veganem Speck | Zitronengras | Chili & Erdnüssen  
Weizen - 6 - Erdnuss

## „SCHWARZWURZEL | WASABI | REIS\*“

In Tempura gebackene Schwarzwurzel | Wasabi-Mayo | Kohishikari & gepuffter grüner Reis | Koriander  
Weizen - 6 - 9

## „RAMEN | LAUCH & LECKER“\*

Kombu-Dashi | Lauch-Mosaik | Nudeln | Softtofu | Miso | Shiitake  
Weizen - 6

## „TACO VON MARONE & TRÜFFEL“\*

Maronencreme | fermentierte Walnuss & gereifter Sellerie | Winter-Trüffel | Mispel  
Weizen - Hafer - 9 - 12

## „RISOTTO | PINIENKERNE | PILZE“ \*

Gereifter Acquerello Reis | Kicherbsen-Käse | Morchel & Herbsttrampeten | geröstete Pinienkerne  
Haselnuss - 9 - 12 - 13

## „BORSCHTSCH mal anders“\*\*

Rote Bete | Tranche vom veganem Steak | Spitzkohl | Zwiebel | Senfkörner | Kräuter  
Hafer - 5 - 6 - 7 - Soja-Lecithin - 13

## „PASSIONSFREUCHT & SCHOKOLADE“

Warmes Schokotörtchen | Schokosauce | Allerlei von der Passionsfrucht  
Weizen - Hafer - 6 - Mandel

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT RISOTTO ODER BORSCHTSCH ZUR WAHL

145,-

KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

155,-

Tagesaktuelle Änderungen behalte ich mir vor!

## „ATELIER TIAN MENÜ“

### „TATAR VON DRY AGED RINDERFILET & OSIETRA KAVIAR“\*

Crème fraîche | gebeiztes Eigelb | eingelegte Perlzwiebeln | Brioche

Weizen - 3 - 4 - 7

Aufpreis bei 3 oder 4 Gängen + 12,-

### „HUMMER | WASABI | KOSHIHIKARI“\*

Bretonischer Hummerschwanz in Tempura gebacken | Wasabi-Mayo | gepuffter grüner Reis

Sushi-Reis | Daikon-Rettich

Weizen - 3 - 4 - 7

Aufpreis bei 3 oder 4 Gängen + 25,-

### „RAMEN | GEFLÜGEL & LECKER“\*\*

Kombu-Dashi | Geflügel | Wachtelei | Nudeln | Shiitake

3 - 7 - 9 - 12

### „TACO ROSSINI“\*

Soft Taco | Pastrami vom heimischen Rind | Mousse von der Entenleber & Winter-Trüffel

fermentierte Walnuss | Mispel

Weizen - 6 - 9 - 12

### „JAKOBSMUSCHEL & SAFRAN“\*\*

Gegrillte Jakobsmuschel | Guanciale | grüne Bohnen | Safran-Risotto | Yuzu

3 - 4 - 7 - 9 - 12

### „KALB | MORCHELN | BROKKOLI“\*\*

Geschmorte Kalbsschulter | Morchel-Rahmsauce | wilder Brokkoli | Kartoffel

Weizen - 3 - 7 - 9 - 11 - 12

### „BRING BACK THE SUMMER“

Himbeer-Schnitte | Schokolade | allerlei von der Himbeere

Weizen & Buchweizen | 3 - 7 - Mandel

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT JAKOB ODER KALB ZUR WAHL

165,-

MENÜ KOMPLETT

175,-

Tagesaktuelle Änderungen behalte ich mir vor!

