

„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 + 20,-

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.

Lust auf eine Zigarre nach dem Essen?

Wir bieten eine kleine aber feine Auswahl an Zigarren an.

„DAS VEGANE MENÜ“

„ROTE BETE | PINIENKERNE | KIRSCH | NO-FETA“*

Eingelegte und gereifte rote Bete | Sauerkirsch-Gel | geröstete Pinienkerne
Kichererbsen-Feta | Ingwer & Sesam | Frisée

Soja - Pinienkerne - Sesam - 12

„KAROTTE | AMARANTH | AVOCADO“*

Asiatischer Knödel mit Salat von Glasnudel, Avocado & Karotten gefüllt
gepuffter Amaranth | gebackene Jackfruit | Karottenschaum | Koriander

Amaranth - 9 - 10

„TOPINAMBUR | GURKE | APFEL | FENCHEL“*

Gegrillte Tompinambur | Gurken-Apfelsud | wilder Fenchel | Cashew-Frischkäse

Cashew - Lupinen - 6 - 9 - 12

„RISOTTO & STEINPILZ“*

Risotto mit Kichererbsen-Parmesan | Pinienkerne & Steinpilze

1 - Soja - 12

„TONKATSO VON DER AUBERGINE | MISO | KERBELWURZEL“

Aubergine knusprig gebacken | Miso-Majo | Bhuddas Hand | Rettich | Feldsalat

Weizen - Soja - Xanthan

oder

„STEAK!? | PFIFFERLINGE | KARTOFFEL“**

Tranche vom Lupinen-Steak vom Grill
Hollandaise | sautierte Pfifferlinge | knuspriges Kartoffel-Millefeuille

Hafer - 5 - 6 - 7 - Soja-Lecithin - 13

„DESSERT NACH WAHL“

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT TONKATSO ODER STEAK

139,-

MENÜ KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

149,-

„ATELIER TIAN KLASSIKER“

„PÂTÉ EN CROÛTE VOM KANINCHEN*“

Pastete von Kaninchen mit Kürbis, Pistazien & Bucheckern | marinierte Kerbelwurzel
Eingelegter Rettich | Feldsalat | Senf

1 - 3 - 7 - 10 - Pistazie - Bucheckern

„KÖNIGSKRABBE | SPINAT | TRÜFFEL | EI“*

Pochiertes Ei | in Nussbutter sautierter Spinat | Velouté vom eingelegten Wintertrüffel

2 - 3 - 4 - 7

„HAMACHI | GURKE | APFEL | FENCHEL | KAVIAR“*

Mild gebeizte Gelbflossenmakrele | Gurken-Apfelsud | wilder Fenchel | Buttermilch

Weizen - 4 - Sojasauce - 9

„ENTE | INGWER | CHILI | BAMBUS“*

Entenbrust & Gyoza von der Ente | süß-saures Bambusherz | Chili-Ingwer Sud

1 - 6 - 13

„ROTBARBE | MIESMUSCHEL | BISQUE“

Filet von der Rotbarbe | Krustentiersauce | Bhuddas Hand | Miesmuscheln | Miso-Majo | Karotte & Paprika

1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12

„KALB | PFIFFERLINGE | SPÄTZLE “**

Geschmorte Kalbsschulter | Pfifferling in Sherryrahmsauce | wilder Brokkoli | handgeschabte Spätzle

1 - 3 - 7 - 9 - 12

oder

„REH & STEINPILZE“**

Buchweizen-Galette | Preiselbeere | Steinpilz | Arare | Rehrücken

1 - 3 - 7 - 9 - 12

„DESSERT NACH WAHL“

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT ROTBARBE, KALB ODER REH IM HAUPTGANG 149,-

MENÜ IN 7 GÄNGEN MIT ROTBARBE & KALB ODER REH IM HAUPTGANG 159,-

MENÜ KOMPLETT IN 8 GÄNGEN 169,-

„DESSERT KARTE & KÄSE“

„SNICKERS“ - VEGAN

Riegel von Hafer, Karamell & Erdnüssen | Erdnussbutter-Schokoladen Sorbet

Hafer- Soja - Erdnüsse

„ZWETSCHGE“

Topenknödel mit Zwetschgen gefüllt | süße Brösel | Vanillesauce
Zwetschgen-Sorbet | Schokostreusel

1 - 3 - 7 - Haselnuss - Mandel

„CRÊPE SUZETTE“

Flambierte Crêpe | Orangenfilet in Grand Manier eingelegt | Vanilleeis

1 - 3 - 7 - 12

„KÄSE“

„BERGKÄSE AUS ISNY | 28 MONATE GEREIFT“

Quittenbrot & Senf | Dirndlkirsche | Pumpernickel | Butter

1 - 7

„FRIESISCH BLUE | DATTEL | HASELNUSS“

Würziger Bio Edelschimmelkäse aus Friesland | Datteln | Frisée | Croûtons

1 - 7 - 12