

„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 MENÜ“

„EISZAPFEN & GRANOLA“

Eingelegter Mini Rettich | Curry | gepuffter Amaranth, Mais & Reis | Zitrone
gelbe Paprika & Piemonteser Haselnuss

Soja - Mandel - Haselnuss

„TACO | SPARGEL | MORCHEL*“

Mais Taco | gegrillter grüner Spargel | Morchel | vegane Hollandaise | Zwetschgen-Ketchup | „falsches
Pastrami“ | Röstzwiebeln & Schnittlauch

Weizen - 6

„UNAGI VON DER AUBERGINE“*

Schnitte von der Aubergine | vegane Unagi-Glasur | Yuzu-Mayo | Kohishikari &
gepuffter grüner Reis | Koriander

Weizen - 6 - 9

„BLUMENKOHL | LAUCH & KARTOFFEL“

Klößchen vom Blumenkohl | Croûtons | Vichysoisse | Schnittlauch

Hafer - Soja - 12

„FREGOLA SARDA | PINIENKERNE | TRÜFFEL“ *

Fregola Sarda | Kicherbsen-Käse | Perigord Trüffel
geröstete Pinienkerne | halbgetrocknete Kirschtomaten

Soja - 9 - 12 - 13

„NO FILET WELLINGTON“**

Hausgemachte Tranche vom Lupinen-Steak in Duxelles im Plunderteig gebacken
Buntes Marktgemüse der Saison | Hafer-Rahmsauce

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

„MANGO & KOKOS“

Riegel von Mango & Kokos mit Hafer | Limette | Kornblume & Mango-Limetten Sorbet

Soja

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT FREGOLA SARDA ODER WELLINGTON ZUR WAHL

149,-

KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

159,-

„ATELIER TIAN MENÜ“

„AUSTER | APFEL | ZITRONE“*

Gebackene Pleiade Poget Auster No.2 (Normandie) | Apfelsorbet | Zitronen-Majo | grüner Salat

Weizen - 3 - 4 - 7

„TACO | TATAKI VOM WAGYU FILET | GRÜNER SPARGEL“*

Mais Taco | gegrillter grüner Spargel | Zwetschgen-Ketchup | Wagyu Tatataki
Röstzwiebeln | Schnittlauch

Weizen - 3 - Sojasauce

„GARNELE | WASABI | KOSHIHIKARI“*

Garnele in Tempura gebacken | Wasabi-Mayo | gepuffter grüner Reis
Mango-Nage mit Daikon Rettich

Weizen - 3 - 4 - 7

„FREGULA SARDA | PINIENKERNE | TRÜFFEL“*

Fregola Sarda | Parmesan | Perigord Trüffel | geröstete Pinienkerne | halbdgetrocknete Kirschtomaten

3 - 7 - 9 - 12

„KABELJAU & KRABBen | VICHYISOISSE | KAVIAR“**

Klößchen vom Kabeljau & Nordsee Krabben | Blumenkohl | Vichysoisse | Imperial Kaviar

1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

„WACHTEL | MORCHEL | SAFRAN“

Gefüllte & gebackene Keule & mit Gänseleber gefüllte Brust | Safran-Hollandaise | Morchel | Kartoffel

1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

„CHEESECAKE & RHABARBER“

Cheesecake vom jungen Manchego | Schokolade | Rhabarber & Sahne

1 - 3 - 7 -

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT KABELJAU ODER WACHTEL ZUR WAHL

169,-

MENÜ KOMPLETT

179,-

Tagesaktuelle Änderungen behalte ich mir vor!

KLASSIKER & ERGÄNZUNGEN

Ersetzen oder ergänzen Sie nach Lust und Laune!

„TACO ROSSINI“*

Mais Taco | Pastrami vom heimischen Rind | Mousse von der Entenleber & Winter-Trüffel
fermentierte Walnuss | Mispel

Weizen - 6 - 9 - 12

„LAMM | MERGUEZ | POLENTA**

Schnitte von der Lammschulter | Ratatouille Gemüse | Polenta-Nocke mit Merguez

Weizen - 3 - 7 - 9 - 11 - 12

„STEAK FRITES“**

Dry aged Roastbeef vom Grill | Pfeffersauce | Kartoffel-Millefeuille | Mayo | grüner Salat

3 - 4 - 6 - 9 - 13

Dreierlei Bergkäse von der „Fein-Käserei“ JAMEI LAIBSPEIS

Feigensenf | Butter | warmes Dinkelbrot

DINKEL

„SNICKERS“

Vegane Schnitte von Karamell, Erdnuss & Schokolade | Erdnusseis | Karamell

Hafer - 6 - Haselnuss, Cashew, Erdnuss