

## „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 & Creme von hausgemachtem Tofu

Soja - Mandel - Haselnuss

## „TACO | SPARGEL | PASTRAMI!?“\*

Mais Taco | wilder grüner Spargel | Zwetschgen-Ketchup | Lupinen-Pastrami  
Röstzwiebeln | Schnittlauch | Erbsengrün

Weizen - Lupine - 3 - Sojasauce

## „UNAGI VON DER AUBERGINE“\*

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

Weizen - 6 - 9

## „LEIPZIGER ALLERLEI“\*

Klößchen vom Blumenkohl | Spargel, Erbsen, Karotten, Zuckerschoten | Morchel | Hafer-Nage

Hafer - Soja - 12

## „FREGOLA SARDA | PINIENKERNE | KIRSCHEN | ROTE BETE“

Fregola Sarda | Cashew-Frischkäse | getrocknete Sauerkirschen | gereifte rote Bete  
geröstete Pinienkerne & Walnüsse

1 - Cashew - Pinienkerne - Walnüsse - Soja - 9 - 12 - 13

## „NO FILET WELLINGTON“\*\*

Hausgemachte Tranche vom Lupinen-Steak in Duxelles im Plunderteig gebacken  
Karotte & Sellerie

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

159,-

KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

169,-

# „ATELIER TIAN MENÜ“

## „THUNFISCH | APFEL | AVOCADO | KAVIAR“\*

Tatar vom Thunfisch, Apfel & Avocado | Sesam | Teriyaki | Imperial Kaviar | Kartoffel-Waffel  
Weizen - 3 - 4 - 7 - Sesam

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

Mais Taco | wilder grüner Spargel | Zwetschgen-Ketchup | Wagyu Tatataki  
Röstzwiebeln | Schnittlauch  
Weizen - 3 - Sojasauce

## „GARNELE | WASABI | KOSHIHIKARI“\*

Garnele in Tempura gebacken | Wasabi-Mayo | gepuffter grüner Reis  
Mango | Bisque | Daikon Rettich  
Weizen - 2 - 3 - 4 - 7

## „WACHTEL | SPARGEL & ERBSEN | TRÜFFEL“\*

Getrüffelte & gefüllte Wachtelbrust | Leipziger Allerlei | Velouté  
3 - 7 - 9 - 12

## „KABELJAU | AUSTER | GURKE | DILL“

Gebratener Kabeljau | Pochierte Pléiade Poget Auster & Nage | Gurke  
4 - 7 - 9 - 12

## „LAMM | FETA | BÄRLAUCH | MORCHEL“\*\*

Ballotine vom Lammkotelette mit Feta, Kartoffeln & Morcheln gefüllt | Bärlauch-Kartoffelcreme  
1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12  
oder

## „WAGYU & SELLERIE“

Geschmorte Wagyu-Schaukel | kräftige Sauce | Karotten & Selleriepüree  
1 - 9 - 12

## „CHEESECAKE | RHABARBER & HIMBEERE“

Cheesecake vom jungen Manchego | Schokolade | Allerlei von Himbeere & Rhabarber  
1 - 3 - 7 -

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT KABELJAU, WAGYU ODER LAMM ZUR WAHL

169,-

MENÜ KOMPLETT

179,-