

„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.

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“

„WEIßE BETE | PINIENKERNE | KIRSCHEN | NO-FETA“*

Täschchen von der Bete gefüllt mit getrockneten Kirschen, gereifter roter Bete & No-Feta
Geröstete Pinienkerne | Zitronengras-Vinaigrette | Kapern
Soja - Pinienkerne - Kirschblütenessig - Gluten

„GYOZA | ALGEN | GLASNUDEL | SESAM“*

Gedämpfte & gebratene Gyoza | Salat von Kaisei-Algen, fermentierten Bohnen & Glasnudel | Thai-Basilikum
Weizen - 6 - 12

„TACO | „NO ROSSINI“*

Soft Taco | Mousse von Champignons, Marone & Trüffel | Lupinen-Pastrami
Mispel-Ketchup | Hafercreme | Schnittlauch
Weizen - Lupine - 3 - Sojasauce

„KAROTTE | INGWER | VADOUVAN | MAIS | AMARANTH“*

Gerösteter Mais | gepuffter Amaranth | Karotten-Ingwercreme
Amaranth - 9 - 10

„AUBERGINE | MISO | KOHISHIKARI | WASABI“

Gedämpfte & in Unagisauce geschmorte Aubergine | Wasabi-Majo | Reisflakes
Weizen - Soja - Xanthan

„STEAK!? | SPARGEL | ARANCINI“**

Hausgemachte Tranche vom Lupinen-Steak vom Grill
Gegrillter grüner Spargel | Arancini mit Ratatouille
Hafer - 5 - 6 - 7 - Soja-Lecithin - 13

„SNICKERS IS BACK“

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

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT AUBERGINE ODER STEAK

139,-

MENÜ KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

149,-

„ATELIER TIAN KLASSIKER“

„JAKOBSMUSCHEL | AVOCADO | INGWER | REIS*

Carpaccio von der Jakobsmuschel | Salat von Avocado & Tomate | Kohishikari | Leche de tigre

4 - Soja - 12

„REH | ALGEN | GLASNUDEL | SESAM“*

Tataki vom Rehrücken | Salat von Kaisei-Algen, fermentierten Bohnen & Glasnudel | Thai-Basilikum

Weizen - Soja - 12

TACO ROSSINI“*

Soft Taco | Mousse von ungestopfter Entenleber & Trüffel | Pastrami
Mispel-Ketchup & Röstzwiebeln

Weizen - 3 - Sojasauce

„STEINBUTT | SCHNEEKRABBE | SPINAT“

Steinbutt unter der Kräuterkruste | Praline von der Schneekrabbe | Blattspinat | Beurre Blanc

Weizen - 4 - 7

AUF WUNSCH MIT 10G OSSETRA IMPERIAL KAVIAR + 20,-

„JUVENIL FERKEL | BRENNTE MUS | SENF | RETTICH “

Knusprige Schnitte von der Schulter | Hafermus mit brauner Butter & Guanciale | Apfel-Senfsauce | Eiszapfen

3 - 7 - 9 - 12

WAGYU | GRÜNER SPARGEL | ZWIEBEL | KARTOFFEL “**

Wagyu Schulter gegrillt | sautierter grüner Spargel | geschmorte Zwiebeln | Millefeuille von der Kartoffel

3 - 7 - 9 - 12

„HIMBEERE | SCHOKOLADE & PISTAZIE“

Himbeertörtchen im Schokomantel | Pistazieneis | Himbeeren

1 - 3 - 7 - 12

MANÜ IN 6 GÄNGEN MIT STEINBUTT, FERKEL ODER WAGYU IM HAUPTGANG

149,-

MENÜ KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

159,-