

„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.

„VEGAN MENU“

„RADISH | AVOCADO | CHIMICHURRI“*

Pickled Mini Radish | Salad of Avocado, Black Rice & Azuki Beans | Chimichurri Dressing

Soy

„BEETROOT | PINE NUTS | CHERRY | NO-FETA“*

Tartar of beet, dried cherries & No-Feta
Roasted pine nuts | Romana salad | Lemongrass vinaigrette

Soy - pine nuts - cherry blossom cinegar gluten

„TACO | „NO ROSSINI“*

Soft Taco | Mousse of mushrooms, chestnuts & truffles | Lupine-Pastrami
Medlar ketchup | Oat cream | Chives

Wheat- Lupine -Soy

„CARROT | GINGER | VADOUVAN | ELDERBERRY“*

Stuffed Carrot | Corn | Ginger Gel | Elderflower

1 - 9

„CARBONARA ET UNA COCA COLA?“

Trofie | Vegan egg yolk based on chickpeas & chickpea parmesan | Pea bacon

Wheat - Lupine - Soy

„STEAK!? | ASPARAGUS | FRITTEN DELUXE“**

Hausgemachte Tranche vom Lupinen-Steak vom Grill | vegane Hollandaise
weißer Spargel & Deluxe Fritten

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

„SNICKERS IS BACK“

Bars of oats, caramel & peanuts | Chocolate | Peanut ice cream

Oat - Soy - Peanuts

5-COURSE MENU WITH CARBONARA OR STEAK IN THE MAIN COURSE

135,-

MENU COMPLETE IN 6 COURSES

145,-

„ATELIER TIAN CLASSICS“

„TATAR VON DRY AGED RIND | BLINIS | KAVIAR“

Tatar | Mini Cucumbers & Pearl Onions | Quail | Capers & Anchovies
Blinis | Crème fraîche | Imperial Kaviar

4 - 12

Surcharge for 3 & 4 courses + 15,-

„TACO ROSSINI“*

Soft Taco | Mousse of unstuffed duck liver & truffles | Pastrami
Medlar ketchup & fried onions

Wheat - 3 - Soy

„CARBONARA ET UNA COCA COLA?“*

Homemade Trofie | Parmesan | Egg yolk | smoked guanciale

Weizen - 3 - 12

“COD | BUCKWHEAT | ASPARAGUS”

Cod under the herb crust | lukewarm salad of asparagus
Buckwheat with green beans

Wheat - 4 - 7

„DEAR | PEA | MOREL “**

Back & cuts from the shoulder | stuffed morels | pea ragout | Dearliver

3 - 7 - 9 - 12

"COFFEE | CASSIS | FIG | YOGHURT"

Cuts of coffee & chocolate mousse with sponge cake | Cassis-Feige | Allerlei vom Yoghurt

1 - 3 - 7 - 12

MANÜ IN 5 COURSES WITH COD OR MAIBOCK

145,-

MENU COMPLETE IN 6 COURSES

155,-

„GATEWAY TO ASIA“

„DEAR FILET TATAKI | GLASS NOODLE | BEECH MUSHROOM“

Salad of glass noodles, radish & soy sauce | Venison fillet from the charcoal grill

1 - Soja

"SCALLOP MUSSEL | SAKURA | GINGER | APPLE"*

Sashimi from the scallop | Cherry leaves | All kinds of ginger & apple | Lemongrass vinaigrette

4 - 12

"YOUNG CORN CHICKEN | SESAME | CUCUMBER | KIMCHI"*

Baked leg | Gyoza from the wings & liver
Kimchi cucumbers with sesame seeds

Wheat - 3 - Soy

„SHRIMP | WASABI | KOSHIHIKARI“

Shrimp baked in tempura | wasabi mayo | puffed green rice
Mango | Bisque | Daikon radish

Weizen - 2 - 3 - 4 - 7

„Gyudon“

Japanese sweet-spicy onion meat from the Wagyu **

Wagyu shoulder | Onions stewed in soy sauce | Eggplant | Rice flakes

1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

„ROTI“

Warm rice flour crepe with banana | homemade nut cream & sesame seeds
Cashew banana ice cream with lemongrass

1 - 3 - 7 - Sesam - Haselnuss - Mandel - Cashew

5-COURSE MENU WITH SHRIMP OR GYUDON

145,-

MENU COMPLETE IN 6 COURSES

155,-