

„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“

„WASSERMELONE | PINIENKERNE | KIRSCHKE | NO-FETA“*

Carpaccio von der Wassermelone | Leche de tigre | rote Bete | Feta von der Kichererbse
Soja - Pinienkerne

„KAROTTE | INGWER | JACKFRUIT | AVOCADO“*

Allerlei von Karotte, Jackfruit & Avocado | gepuffter Amaranth & Arare | Karottenschaum
Amaranth - 9 - 10

„PASTRAMI!? | PALMHHERZ | BOHNE | TOMATE“*

Veganes Pastrami | Frisches Palmherz asiatisch gebeizt | allerlei von der Bohne & Tomaten
Lupinen - 6 - 9 - 12

„AUBERGINE | WASABI | REIS “*

Aubergine „Unagi-Style | Kohishikari | Wasabi-Mayo | gepuffter grüner Reis | Koriander
1 - Soja

„RISOTTO | ARTISCHOCKE | PFIFFERLINGE“

Asquerello Risotto 24 Monate gereift | Kicherbsen-Parmesan | gegrillte Artischocke & Pfifferlinge
Weizen - Soja - Xanthan

„STEAK!? & MAIS“**

Hausgemachte Tranche vom Lupinen-Steak vom Grill
BBQ- Emulsion | Mais in Textur
Hafer - 5 - 6 - 7 - Soja-Lecithin - 13

„DESSERT NACH WAHL“

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT RISOTTO ODER STEAK

139,-

MENÜ KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

149,-

„ATELIER TIAN KLASSIKER“

„PÂTÉ EN CROÛTE VOM REH*“

Hausgemachte Reh-Pastete | Essiggemüse | Senf | Walnüsse in Reh-Aspik
1 - 3 - 7 - 10 - WALNÜSSE

„JAKOBSCHMUSCHEL-SANDWICH | KAVIAR**“

In Nussbutter gebackene Schnitte von Brioche & Jakobsmuscheln | Kopfsalat | Kaviar
4 - Soja

„LACHS | BOHNE | TOMATE**“

Mild gebeizter label rouge Lachs | allerlei von der Bohne & Tomaten
Weizen - 2 - Sojasauce - 9

„ENTE | KIRSCHEN | PFIFFERLINGE**“

Entenbrust | gefüllte Kirschen | sautierte Pfifferlinge
11 - 13

„ZANDER | KRABBE | SPITZKOHL***“

Gebratener Zander | Beurre blanc | Speck | Spitzkohlröllchen
4 - 7 - 9 - 12

„RIND & MAIS ***“

Filet vom dry aged Rind | BBQ-Emulsion | Mais in Textur
1 - 3 - 7 - 9 - 12

„DESSERT NACH WAHL“

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT ZANDER ODER RIND IM HAUPTGANG

149,-

MENÜ KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

159,-

„DESSERT KARTE & KÄSE“

„SNICKERS“ - VEGAN

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

Hafer- Soja - Erdnüsse

„SORBET VARIATION“ - VEGAN

Schokoladensorbet | Zitronensorbet & Champagner | Erdbeersorbet

1 - 7 - 12 - VEGAN

„KIRSCH & SCHOKOLADE“

Törtchen von Schokolade mit Kirschen & Sahne gefüllt | eingelegte Sauerkirschen | Kirschsorbet

1 - 3 - 4 - 7 - 12

„KÄSE“

„ST. NECTAIRE | APFEL | THYMIAN“

Flambierter St. Nectaire | eingelegter Wildapfel | gerösteter Thymian | Brioche

1 - 7

„FRIESISCH BLUE | QUITTE | ROGGEN“

Würziger Bio Edelschimmelkäse aus Friesland | Quittensenf & -Brot | Dirndlkirschen

1 - 7 - 12