

TASTING MENU

**Escolar & octopus Ceviche: onions, pomegranate, candied hokkaido,
crispy plantain, cilantro-lime dressing -**

Buttermakrelen & Octopus Ceviche: Zwiebel, Granatapfel, kandierter Hokkaido,
knusprige Kochbananen, Koriander-Limettendressing (A,C,D,E,F,H,N,O,P)

**Creole seasoned beef tenderloin tataki, soltero salad,
spiced mango coulis, coconut spuma**

Rinderfilet-Tataki in kreolischer Gewürzmischung,
Soltero Salad (Peruanischer Bohnen-Kartoffelsalat),
Mangocoulis, Kokos-Spuma (G,M,O,P)

Shrimp cake, celery-apple salad, spicy vindaloo sauce, olive salsa -

Gebackener Shrimp-Cake, Stangensellerie-Apfelsalat, spicy Vindaloo-Sauce, Olivensalsa
(A,B,C,E,F,G,H,L,M,O,P)

**Coriander crusted grilled Octopus & sous vide pork belly, broccoli cream,
red beets, romanesco, breaded egg yolk**

Gegrillter Octopus in Korianderkruste & Sous vide Schweinebauch, Brokkolicreme,
rote Rüben, Romanesco, gebackenes Eigelb
(A,C,G)

**Slow cooked mango-BBQ beef short ribs, home-smoked sweet potato mash,
grilled endive, Zweigelt-Jus, almondmilk-foam-**

Laaaangsam garte Mango-BBQ Rinder-Short Ribs,
hausgeräuchertes Süßkartoffelpüree, gegrillter Chicorée, Zweigelt-Jus, Mandelmilchschaum
(A,F,G,H,L,M,O,P)

**Peanutbutter semifreddo, homemade macarons, hot chocolate fudge, dulce de leche,
roasted & candied peanuts, cinnamon-whipped cream –**

Erdnußbutter Semifreddo, hausgemachte Makronen,
warme Schokoladen-Karamel Sauce,
Dulce de Leche, geröstete Erdnüsse, Zimtschlagobers (C,E,G,H,O)

€ 60 p.Person

The tasting menu is only available for the whole table and has to be ordered until 8:30 pm.

No changes will be made to the menu. A cover fee of €2.00 p.person will be charged.

Das Tasting Menu ist bis 20:30 Uhr erhältlich und kann nur vom ganzen Tisch gewählt werden.

Es werden keine Änderungen vorgenommen. P.Person werden €2.00 Gedeck verrechnet.