

French bento

— BAR —

Food

Fines de Normandie M Mit Sake-Mignonette und Ingwer
3 Stück 16 /// 6 Stück 27 /// 12 Stück 49

Ceviche – roh mariniertes Kabeljau
mit Koriander, Limette, Grapefruit, Chili und Ingwer
16

Beef Tatar du Chef mit hausgemachter Shichimi-Paste,
Limetten Crème fraîche
19

Risotto
Shiitake und Buchenpilze
17

Filet Mignon
mit Unagi Jus, wildem Broccoli und Buchenpilzen
27

Crème Brûlée
mit Bio Vanille
8

Mousse au chocolat
– Guanaja –
7

Schwarzes Kirschsorbet
Kirschwasser
4,50

French bento

— BAR —

Food

Fines de Normandie M Mit Sake-Mignonette und Ingwer
3 Stück 16 /// 6 Stück 27 /// 12 Stück 49

Ceviche – roh mariniertes Kabeljau
mit Koriander, Limette, Grapefruit, Chili und Ingwer
16

Beef Tatar du Chef mit hausgemachter Shichimi-Paste,
Limetten Crème fraîche
19

Risotto
Shiitake und Buchenpilze
17

Filet Mignon
mit Unagi Jus, wildem Broccoli und Buchenpilzen
27

Crème Brûlée
mit Bio Vanille
8

Mousse au chocolat
– Guanaja –
7

Schwarzes Kirschsorbet
Kirschwasser
4,50