

## Vorspeisen

<b>Brotcouvert</b> Brot vom Echten Gaues   fermentierte Salzbutter	€ 4,50
<b>Auster von Pléiade Poget</b> Schalottenvinaigrette	€ 4,50 je Stück
<b>Tomate &amp; Burrata</b> Basilikumpesto   alter Balsamico   Focaccia vom Echten Gaues	€ 7,80
<b>Sashimi von der Gelbschwanzmakrele</b> Kräutersalat   Schnittlauchvinaigrette   Algeneis + 10g Imperial Caviar „Jellyfish Selection“	€ 9,50 + € 15,-
<b>Geröstete Pulpini</b> Chorizo   Bohnenragout	€ 12,-

## Hauptgerichte

<b>Fried Fish</b> Kartoffel-Gurkensalat   Remoulade	€ 8,50
<b>Hausgemachte Pasta mit Meeresfrüchtebolognese</b>	€ 8,50
<b>Hausgemachte Pasta mit Sommertrüffel und Parmesan</b>	€ 12,50
<b>Caesar Salad mit Huhn von Lars Odefey</b> Grana Padano   Kirschtomaten   Nussbutter-Croutons   Gartenkresse	€ 9,-
<b>Pochierter Kabeljau</b> Grünes Spargelcassoulet   Arancini   Makrelen Beurre Blanc	€ 14,50
<b>Schweinebauch „Asia Style“</b> Pfifferlinge   Morcheln   Frühlingslauch   Nishiki Reis	€ 15,-
<b>Menü des Tages</b> Vorspeise   Hauptgang   Dessert	€ 29,-

## Pâtisserie

<b>Kugel hausgemachtes Sorbet</b>	€ 2,-
<b>Hausgemachter Kuchen</b>	€ 3,- je Stück
<b>Jellyfish Dessertvariation</b>	€ 9,-

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen  
Bistroküchen-Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr