

Aperitif Empfehlung

Champagner

Champagne Brut | Roederer
18

Champagne Brut Rosé | Ayala
19

Cocktails

Pisco Sour
Pisco | Limettensaft | Eiweiß
14

Japanese Icetea
Gin | Gemaicha Tee | Limette
14

Porn Star Martini
Passionsfrucht | Vodka Vanille | Prosecco
15

Old Cuban
Rum | Limette | Minze | Zucker | Prosecco
15

Negroni oder Negroni Sbagliato
Campari | Vermouth rosso | Gin oder Prosecco
14

Spicy Margarita
Tequila | Cointreau | Limettensaft | Ingwer
15

Alkoholfrei

Amalfi Spritz
Aperol Spritz
9

Fruitcap
Maracuja | Minze | Limette | Soda | Bananensirup
9

Homemade Icetea
Gemaicha Tee | Limette
8.5

Valentinstags Menü

Zweierlei Mini Tacos mit Fischtartar
Foie Gras & Crispy Rice
Oyster Spicy Ponzu



Yellowtail Ceviche
Gelbsflossenmakrelen Sashimi | Koriander
Passionsfrucht Ceviche Dressing
&

Salmon Karashi Su Miso
Lachs | Japanische Miso Senf Sauce



Lobster Tail Yuzu Butter
Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert



Special Sushi Variation



Black Cod Yuzu Miso
mariniertes Black Cod Filet | Yuzu Miso Sauce



Sorbet
Himbeersorbet | Yuzu | Prosecco Aufguss



Beef Filet
Gegrilltes Rinderfilet von der
österreichischen Kalbin
Trüffel Teriyaki Sauce
Getrüffelte Pommès



Lover Cake
Schokoladenkuchen
&
Mochi Eis Variation



Valentins Menü pro Person 160
Getränkebegleitung pro Person: 99

Bei diesem Spezialmenü werden die Gerichte "Family Style" in die Tischmitte serviert, sodass man alle Speisen gemeinsam genießen kann.

14.02.2025

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
All prices are in Euro incl. VAT. Service Charge is not included