EIN WENIG MEE(H)R....

	€
3 Austern | Zitrone | Schalotten Vinaigrette | dazu ein Glas 0,1l Taittinger Champagner	26

VORSPEISEN

Doraden Ceviche | Zitrone | Koriander | Schwarzwurzel	14
Geflämmtes Carpaccio vom Wagyu Rind | karamellisierte Kerne | Rucola | Labaneh	29
Garnele Frucht | Orange | Chicorée | Avocado | Wildkräuter	14 | 26
Tuna Tatar | Avocado | Kartoffelbrot	18 | 26

MEZZE – LEVANTINISCHE VORSPEISEN

Brot | Limetten-Aioli | marinierte Oliven	8
Fatoush | Buttermilch | Fladenbrot | Radieschen	5
Hummus	5
Tabouleh	4
Labaneh	4
Gebackene Süßkartoffel | Feta | Babyspinat | Weiße Bohnen	4 | 9
Datteln im Speckmantel	8
Frittierte Baby Calamari | Limetten Aioli	7 | 12 | 36

WATERSIDE FOOD & DRINKS

HAUPTSPEISEN

	€
Gebackene Süßkartoffel | Feta | Babyspinat | Weiße Bohne	19
Heilbutt | Oliven | Sepia Fettuccine	38
Riesengarnelen Strozzapreti | Hummerbisque | getrocknete Kirschtomaten | Linsen	32
Simmentaler Rinderfilet | Mole | Polenta | Pimiento | Aubergine	43
Köfte | Wintertrüffel | Risotto	29

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜßES?

Gegrillte Zitronentarte	13
Crema Catalana | Rosmarin | Kumquat	10
Baklava | Feigen | Pistazien | Honig	12