

MENÜ

SNACKS

Auster ^(gf)	3.5 €
Auster "La Côte" Chili & Limette ^(gf)	4 €
Auster "La Côte" Estragon & Schnittlauch ^(gf)	4 €
Auster "Supreme" Champagner, Yuzu-Gelee & Kaviar ^(gf)	7 €
Milcheis & Trüffel ^(v, gf)	6.5 €
Sauerteigbrot mit Butter ^(v)	4 €
Oliven ^(v, gf)	4 €

KLEINE TELLER

Schnecken in Knoblauchbutter	8 € / 16 €
Panipuri, Rindfleisch-Tartar & Aioli	9 €
Panipuri, Lachs-tartar & Tobiko	9 €
Panipuri, Auberginen, Tahini & Eingelegte Senfkörner ^(v)	9 €
Jakobsmuschel-Carpaccio, Tomatenconsommé & Tulum-Käse ^(gf)	13 €
Spitz Pfeffer Carpaccio, Pfeffersauce, Olivenpulver & Feta ^(v)	11 €
Burrata, Kürbis, Nussgranulat, Haselnussöl & Basilikumöl ^(v)	11 €
Vitello Tonatto ^(gf)	15 €

GROSSE TELLER

Baked Caesar Cabbage with Tuna Parmesan Dressing ^(v)	15 €
Pappardelle, Schwarzer Trüffel, Pilze & Walnüsse ^(v)	20 €
Pulpo, Labneh, Pastinake & Macadamia ^(gf)	21 €
Entenbrust mit Tkemali ^(gf)	26 €

NACHTISCH

Pochierte Birne mit Safran, Mousse au Chocolat, Streusel und Creme Anglaise ^(v)	7 €
"Tiramisu", Kaffee, Bananenlikör & Pistazien-Crumble ^(v)	7 €
3 Käsesorten (nach Wahl des Küchenchefs), Tomatenmarmelade & Knäckebrotn ^(v, gf)	9 €
Filterkaffee <i>Kostenlose Nachfüllung</i>	2 €

Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie Nahrungsmittelallergien haben.

MENU

SNACKS

Oyster Plain ^(gf)	3.5 €
Oyster "La Côte" Chilli & Lime ^(gf)	4 €
Oyster "La Côte" Taragon & Chive ^(gf)	4 €
Oyster "Supreme" Champagne, Yuzu Jelly & Caviar ^(gf)	7 €
Milk Ice Cream & Truffle ^(v, gf)	6.5 €
Sourdough Bread & Butter ^(v)	4 €
Olives ^(v, gf)	4 €

SMALL & SHARING PLATES

Snails in Garlic Butter	8 € / 16 €
Panipuri, Beef Tartare & Aioli	9 €
Panipuri, Salmon Tartare & Tobiko	9 €
Panipuri, Eggplant, Tahini & Pickled Mustard Seeds ^(v)	9 €
Scallop Carpaccio, Tomato Consommé & Tulum Cheese ^(gf)	13 €
Spitz Pepper Carpaccio, Pepper Sauce, Olive Powder & Feta ^(v)	11 €
Burrata, Pumpkin, Nut Granola, Hazelnut Oil & Basil Oil ^(v)	11 €
Vitello Tonatto ^(gf)	15 €

LARGE PLATES

Baked Caesar Cabbage with Tuna Parmesan Dressing ^(v)	15 €
Pappardelle, Black Truffle, Mushroom & Walnuts ^(v)	20 €
Pulpo, Labneh, Parsnip & Macadamia ^(gf)	21 €
Duck Breast with Tkemali ^(gf)	26 €

DESSERTS

Saffron Poached Pear, Chocolate Mousse, Crumble & Creme Anglaise ^(v)	7 €
"Tiramisu", Coffee, Banana Liqueur & Pistachio Crumble ^(v)	7 €
3 Cheeses (chef's choice), Tomato Jam & Crispbread ^(v, gf)	9 €
Filter Coffee <i>Please let us know if you would like a refill</i>	2 €

Please let us know if you have any allergies or special dietary needs.