

# MENÜ

## SNACKS

Auster mit Zitronen <sup>(gf, W)</sup>	4.5 €
Auster "La Côte" Chili & Limette <sup>(gf, W)</sup>	4.5 €
Auster "La Côte" Mignonette <sup>(gf, W)</sup>	4.5 €
Auster "La Côte" Estragon & Schnittlauch <sup>(gf, W)</sup>	4.5 €
Oliven <sup>(v, gf)</sup>	4.5 €
Sauerteigbrot mit Butter <sup>(v, A1, M)</sup>	5.5 €

## KLEINE TELLER

Panipuri, Rindfleisch-Tartar, Aioli & Pinienkerne <sup>(A1, E, S)</sup>	13.5 €
Panipuri, Auberginen, Tahini, Eingelegte Senfkörner & Pinienkerne <sup>(v, A1, F, G)</sup>	10.5 €
Zwiebel Tarte Tatin mit Roquefort-Käse-Eiscrem <sup>(v, E, A1, M)</sup>	11 €
Seebarsch-Tartar, grüner Apfel, Gurke & Tobiko <sup>(gf, H, F)</sup>	16 €
Jakobsmuschel-Carpaccio, Tomatenconsommé & Tulum-Käse <sup>(gf, F, M)</sup>	16 €
Spitz Paprika, Paprikasauce, Olivenpulver & Feta <sup>(v, M)</sup>	12 €
Burrata mit Tomaten, Erdbeeren, Basilikumöl & Campari-Gel <sup>(v, M)</sup>	14 €
Vitello Tonnato <sup>(gf, F, E)</sup>	15 €

## GROSSE TELLER

Gnocchi gefüllt mit Lauch, grünen Erbsen, Lauchbrühe & Parmesan <sup>(v, A1, M)</sup>	20 €
Rumpsteak mit Pflaumensoße & Fermentierte Schwarze Bohnen-Aioli <sup>(gf, M)</sup>	26 €
Pulpo mit Polenta, Tomate & Chimichurri <sup>(gf, W, M)</sup>	27 €
Schwertfisch, Blumenkohlpurée, Bergamotte-Vinaigrette & Miso <sup>(F, M, E)</sup>	24 €

## NACHTISCH

Schlagpannacotta mit Tonkabohne, Mandeln & Frangelicosoße <sup>(v, gf, M, S)</sup>	8 €
Lorbeereis mit Miso, Pistazien, Mandeln & Fenchelsamen <sup>(v, gf, M, S)</sup>	7 €
Filterkaffee <i>Kostenlose Nachfüllung</i>	2 €

*Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie Nahrungsmittelallergien haben.*

# MENU

## SNACKS

Oyster with Lemon <sup>(gf, W)</sup>	4.5 €
Oyster "La Côte" Chilli & Lime <sup>(gf, W)</sup>	4.5 €
Oyster "La Côte" Mignonette <sup>(gf, W)</sup>	4.5 €
Oyster "La Côte" Taragon & Chive <sup>(gf, W)</sup>	4.5 €
Olives <sup>(v, gf)</sup>	4.5 €
Sourdough Bread & Butter <sup>(v, A1, M)</sup>	5.5 €

## SMALL & SHARING PLATES

Panipuri, Beef Tartare, Aioli & Pine Nuts <sup>(A1, E, S)</sup>	13.5 €
Panipuri, Eggplant, Tahini, Pickled Mustard Seeds & Pine Nuts <sup>(v, A1, F, G)</sup>	10.5 €
Onion Tarte Tatin with Roquefort Cheese Ice Cream <sup>(v, E, A1, M)</sup>	11 €
Seabass Tartare, Green Apple, Cucumber & Tobiko <sup>(gf, H, F)</sup>	16 €
Scallop Carpaccio, Tomato Consommé & Tulum Cheese <sup>(gf, F, M)</sup>	16 €
Spitz Pepper, Pepper Sauce, Olive Powder & Feta <sup>(v, M)</sup>	12 €
Burrata with Tomatoes, Strawberries, Basil Oil & Campari Gel <sup>(v, M)</sup>	14 €
Vitello Tonnato <sup>(gf, F, E)</sup>	15 €

## LARGE PLATES

Gnocchi filled with Leek, Green Peas, Leek Stock & Parmesan <sup>(v, A1, M)</sup>	20 €
Rump Steak, Plum Sauce & Fermented Black Bean Aioli <sup>(gf, M)</sup>	26 €
Pulpo with Polenta, Tomato & Chimichurri <sup>(gf, W, M)</sup>	27 €
Swordfish, Cauliflower Purée, Bergamotte Vinaigrette & Miso <sup>(F, M, E)</sup>	24 €

## DESSERTS

Whipped Pannacotta with Tonka Bean, Almonds & Frangelico Sauce <sup>(v, gf, M, S)</sup>	8 €
Bay Leaf Ice Cream with Miso, Pistachio, Almonds & Fennel Seeds <sup>(v, gf, M, S)</sup>	7 €
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.*