

STARTERS

Oysters	1/3/6
<i>Guillardeau no.3, Mignonette</i>	8,50/21/38
House Bread	5
<i>Pickles</i>	+3
Suppli	1/2
<i>crispy rice croquette with Taleggio</i>	8/15
Tuna Tostada	
<i>spicy Tuna Tartare, Focaccia, spring onion</i>	18
Stone Bass Crudo	
<i>burnt avocado, coriander</i>	16
Salmorejo	
<i>iced tomato soup, cantaloupe sorbet, vegetable escabeche</i>	12
Burrata	
<i>marinated tomatoes, salted almonds</i>	18
Roasted leeks	
<i>whipped ricotta, romesco, hazelnut</i>	16

MAINS

Pasta of the day	26
Risotto Cacio e Pepe	
<i>Raw marinated Gambero Rosso</i>	30
Confit Trout	
<i>Vin Jaune sauce, grilled zucchini, spinach</i>	32
Whole Fish	
<i>Café de Paris butter, cress salad</i>	48
Braised beef cheek	
<i>Caponata, marinated cherry tomatoes, salsa verde</i>	42
Poussin a la Picatta	
<i>Lemon & caper sauce, crispy sage leaves</i>	36
Spiced Lamb chops	
<i>Eggplant, pickled cucumber</i>	48

SIDES

Mashed potatoes	8
Green Salad	5
Seasonal Vegetables	8
French Fries	6

VORSPEISEN

Austern	1/3/6
<i>Guillardeau no.3, Mignonette</i>	8,50/21/38
Hausbrot	5
<i>gepickeltes Gemüse</i>	+3
Suppli	1/2
<i>krosse Reis-Krokette mit Taleggio</i>	8/15
Tuna Tostada	
<i>scharfes Thunfisch Tartar, Focaccia, Frühlingszwiebel</i>	18
Adlerfisch Crudo	
<i>gebrannte Avocado, Koriander</i>	16
Salmorejo	
<i>geeiste Tomatensuppe, Cantaloupe Sorbet, Gemüse Escabeche</i>	12
Burrata	
<i>marinierte Tomaten, gesalzene Mandeln</i>	18
Gerösteter Lauch	
<i>aufgeschlagener Ricotta, Romesco, Haselnüsse</i>	16

HAUPTGÄNGE

Pasta of the day	26
Risotto Cacio e Pepe	
<i>Roh mariniertes Gambero Rosso</i>	30
Confierte Forelle	
<i>Vin Jaune Soße, gegrillte Zucchini, Spinat</i>	32
Fisch im Ganzen	
<i>Café de Paris Butter, Kressesalat</i>	48
Geschmorte Rinderbacke	
<i>Caponata, marinierte Cherry Tomaten, Salsa Verde</i>	42
Stubenküken a la Picatta	
<i>Zitronen & Kapern Soße, krosse Salbeiblätter</i>	36
Gewürzte Lammkoteletts	
<i>Auberginencreme, gepickelte Gurke</i>	48

BEILAGEN

Kartoffelpüree	8
Grüner Salat	5
Saisonales Gemüse	8
Pommes Frites	6