

APERITIF

2010 Dom Perignon Champagne Brut	Moet & Chandon, Epernay	34
Champagne Blanc oder Rosé de Ruinart Brut	Ruinart, Reims	18
Riesling Sekt Brut	Weingüter Wegeler, Oestrich	9
Aperol Sprizz		9.5
Portwein White	Quinta do Infantado	5.5
Portwein Late Bottled Vintage 2013	Quinta do Crasto	7.5
Tio Pepe en Rama Sherry trocken / medium	Gonzales Byas	5.5
Vermouth Weiss / Rot	Belsazar	6
Campari Orange		11
Negroni	CHIN CHIN by One Trick Pony	11

ALKOHOLFREI

Pomme Pure "Cox Orange"	Duttenhofer'sches Apfelgut, Sulz-Hopfau	5.5
Sparkling Tea BLÅ white	Copenhagen Sparkling Tea Company	6.5
Bitter Monin & Tonic		8
Siegfried Wonderleaf & Tonic	Rheinland Distillers GmbH	9.50

APERIO SNACK

Sardinen "La Brújula"		9
Sardellen Don Boccarte		15
Dreisamtäler Räucherlachs		15
N25 Osietra Kaviar mit Kartoffel		35
Cecina Leon "Rinderschinken"		12
Jamón Ibérico 48 M „Casalba"		15

Kartoffel-Fenchelbrot mit NIAN Olivenöl und/oder brauner Butter
(Flatrate für 2) 6

MENÜ

Forelle mit Grüntee gebeizt, Fenchel und Yuzu 19
oo

Seeteufel, Tomate und Tomate 25 / 39
mit N25 Osietra Kaviar + 15
oo

Wachtel, Champagnerkraut und Nüsse 25 / 38
oo

Lammschulter mit Dattel-Kapern-Jus, Spitzpaprika und Fregola Sarda 42
oo

Birne, Schokolade und Vanille 16

5 Gänge 102

4 Gänge (ohne Wachtel) 86

3 Gänge (ohne Wachtel und ohne Seeteufel) 68

VEGI MENÜ

60/60 Ei, gepickeltes Gemüse und Laugenbrot 15
oo

Dim Sum mit Herbstpilzen, Spitzkohl und Misobutter 18
oo

Geräucherte Süsskartoffel, Jalapeño und Mais 16 / 26
oo

Bombardoni mit Ziegenkäse und Kürbis 18 / 28
oo

Profiterole, Piemonteser Haselnuss und Sanddorn 16

5 Gänge 78

4 Gänge (ohne Süsskartoffel) 66

3 Gänge (ohne Süsskartoffel und ohne Dim Sum) 54