



## SNACKS

Vorab / dazwischen / dazu

### Hausgebackene Focaccia

Tunke

4,50 Euro

### Eingelegte Sardinen

Chimichurry, Focaccia

18 Euro

### Rilette von der Räucherforelle

Radieschen, Granny Smith, Kräuter, Creme fraiche, Focaccia

9 Euro/14 Euro

### Romana Salat "Caesar Style"

Anchovies, Parmesan, Kapern

12,50 Euro

### Aufschnitt vom Iberico-Schinken "Bellota"

Focaccia

15 Euro

### Käse von Affineur Waltmann

Focaccia, Feigensenf

16 Euro



## Speisen

### Gegrillter Spargel

Rhabarber, Creme Fraiche, Estragon

14 Euro

### Geschmorte Buntmöhre

Mascarpone, Dijon-Senf

14 Euro

### Rote Bete Gazpacho

Joghurt

9,50 Euro

### Rollgersten-Orzotto

grüner Spargel, Parmesan, confiertes Eigelb

22 Euro

### Label Rouge Maispoularde

Spargel, Knöpfle, Morchelrahm

29,50 Euro

### Schafsjoghurteis

Erdbeere, Hollunderblüte

10,50 Euro

### Vanilleeis

karamellierte Kürbiskerne, Hartlieb Kernöl

8,50

### Eis/Sorbet

tagesaktuelle Sorten auf Anfrage

4,50 Euro



## Cocktails

### EL MARIACHI

Don Julio Tequila | Yuzu Sake | Limette |  
Grapefruitlimonade | Chili  
13 Euro

### BITTER SWEET/SOUR SYMPHONY

Bombay Gin | Aperol | Himbeere | Tonic-Reduktion |  
Zitrone | CO2  
12 Euro

### SEKT ON THE PEACH

Pfirsichdestillat | weißer Wermut |  
Piment | Sekt  
13,50 Euro

### BERRY FAIRY

Bombay Gin | Brombeerlikör | Himbeere |  
Vetiver | Zitrone | Schäumchen  
12 Euro

### ERDBEER-DAIQUIRI 2.0

Bacardi rum 8y | Branca Menta | Erdbeere |  
Limette  
12 Euro

### ACE OF SPICES

Wild Turkey Roggenwhisky | Yuzu Sake |  
Gewürze | Zitrone | Zitronenrauch  
12 Euro

### ZESTY ORANGE SPRITZ

Salinè Salted Aperitif | Bergamotte | Blutorange |  
Verjus | Sekt | Orangenluft  
12,50 Euro

### ESPRESSO FRESHTINI

Kaffeedestillat | weißer Schokoladenlikör | Tonic | Minze  
12 Euro

### NO WORRIES (alkoholfrei)

Martini Vibrante | Erdbeerconsommé | Limettencordial | Minze | CO2  
11 Euro