

RAW BAR	
AUSTERN GEAY SPEZIAL N° 1 Yuzu-Tamari-Sud, gebackener Ingwer oder natur mit Zitrone	Stück 4,5
FJORD FORELLEN SASHIMI Tomate, ligurische Oliven, Kapern, Kataifi	17
JAKOBSMUSCHEL SASHIMI Braune Butter, Panko, getrocknete Miso, Kresse	19

VORSPEISEN	
GETRÜFFELTE BLUMENKOHLSCHAUMSUPPE Mit gebratener Jakobsmuschel	10 14
CEASAR CHICKEN DUMPLING SALAD Olive, Tomate, Limette, Parmesan	14
BURRATINA Kürbis, Kerne, Aprikose, Chutney, Öl	15
GEBACKENE GARNELEN GYOZA Teriyaki, Shiitake, gelber Rettich	15
CRISPY CALAMARETTI Tempura, Spicy Cornflakes, Zitrone, schwarze Aioli	16
CEVICHE VOM YELLOW FIN TUNA Kokosmilch, Mango, Frühlauch, Koriander	19
KARAMELLISIERTE ENTENLEBER Quitte, Eis, Brioche	21

ZWISCHENGÄNGE	
SPAGHETTI HANDGEMACHT Trüffel, Parmesan	Tagespreis
GNOCCHI – HANDGEMACHT & GEBRATEN Champignons, Pecorino Antico	14/19
TAGLIOLINI & ARGENTINISCHE WILDGARNELEN Krustentier-Zitronengras-Sud, Basilikum	18/28

BOUILLABAISSE	
PASSIERTE FISCHSUPPE Parmesan, Rouille, Croûtons	15
KLEINE BOUILLABAISSE Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel, Parmesan, Rouille, Croûtons	19
BOUILLABAISSE Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel, Parmesan, Rouille, Croûtons	32
„ LA ROYALE“ BOULLABAISSE ½ Hummer, Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsm., Parmesan, Rouille, Croûtons	56

VEGAN	
GETRÜFFELTE BLUMENKOHLSCHAUMSUPPE	10
AUTUMN VEGAN ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück Olive, Kürbis, Kerne, Chutney	13
KÜRBISSALAT Kürbis, Kerne, Aprikose, Chutney, Öl	13
SÜßKARTOFFEL GYOZA Kürbispüree, Blumenkohl, Chili, Knoblauch, Panko	17,5

HAUPTGÄNGE	
Inklusive einer Beilage und einer Soße	
NORDSEE SEEZUNGE / Nussbutter	Tagespreis
KANADISCHER HUMMER halb/ganz	30/55
LOUP DE MER GEBACKEN / Kräuter	25
YELLOW FIN TUNA STEAK RARE / Sesam	28
PULPO KROSS GEBRATEN	29
KAISERGRANATEN GRATINIERT / Assam Pfeffer	32
RIESENGARNELEN ARGENTINISCHER WILDFANG 3 stk.	24
OCHSENBACKE – 24 h bei 65° geschmort –	26
ZWEIERLEI VON DER MIÉRAL ENTE Bratapfelaromen, Rotkohlcreme	32

BEILAGEN	
RÖMERSALAT Oliven, Tomaten, geröstetes Brot	4
BLUMENKOHLE Chili, Knoblauch, Panko	5
SCHWARZWURZEL Creme & Chips, Haselnuss	5
KÜRBISS-BUTTER-PÜREE Karamellisierte Kerne, steirisches Öl	6
KNUSPRIGE KARTOFFELKNÖDEL Gerösteter Pancetta	6
ROTKOHL Gewürzpfelbuttercreme, gebrannte Walnuss	6
GRÜNER SPARGEL Geräucherter Büffelmozzarella, Oliven	7
SCHWARZER HERBSTTRÜFFEL ALS UPGRADE	6

SOßEN	
KALBSJUS	3
AIOLI VOM SCHWARZEN KNOBLAUCH	3
BEURRE BLANC	3
HUMMER-ZITRONENGRAS-SUD	3,5
MISO HOLLANDAISE	3,5
SAUCE ROUILLE	3,5

SUSHI

INSIDE OUT – 8 Stück

AUTUMN VEGGI ROLL 13
Kürbis, Kerne, Chutney,
Burrata, Olive

CRISPY MANGO DUCK ROLL 15
Konfierte Entenkeule, Hühnerhaut,
Mango, Nussbutter, Hoi Sin

YELLOW FIN TUNA TERIYAKI ROLL 16
Tuna, Teriyaki, Koriander, Yuzu,
Spicy Tuna Tatar, schwarzer Sesam

FLAMED BEEF TATAKI ROLL 16
Geflammtes Beef, grüner Spargel,
Miso, Panko

FJORD TROUT PRAWN TEMPURA ROLL 17
Fjord Forelle, Garnelen Tempura,
Avocado, eingelegte Gurke

NIGIRI – 4 Stück

HOTATE ABURI NIGIRI 20
Entenleber, geflammte Jakobsmuschel,
Ponzu-Trüffel-Sud



SUSHI

INSIDE OUT – 8 Stück

AUTUMN VEGGI ROLL 13
Kürbis, Kerne, Chutney,
Burrata, Olive

CRISPY MANGO DUCK ROLL 15
Konfierte Entenkeule, Hühnerhaut,
Mango, Nussbutter, Hoi Sin

YELLOW FIN TUNA TERIYAKI ROLL 16
Tuna, Teriyaki, Koriander, Yuzu,
Spicy Tuna Tatar, schwarzer Sesam

FLAMED BEEF TATAKI ROLL 16
Geflammtes Beef, grüner Spargel,
Miso, Panko

FJORD TROUT PRAWN TEMPURA ROLL 17
Fjord Forelle, Garnelen Tempura,
Avocado, eingelegte Gurke

NIGIRI – 4 Stück

HOTATE ABURI NIGIRI 20
Entenleber, geflammte Jakobsmuschel,
Ponzu-Trüffel-Sud



SUSHI

INSIDE OUT – 8 Stück

AUTUMN VEGGI ROLL 13
Kürbis, Kerne, Chutney,
Burrata, Olive

CRISPY MANGO DUCK ROLL 15
Konfierte Entenkeule, Hühnerhaut,
Mango, Nussbutter, Hoi Sin

YELLOW FIN TUNA TERIYAKI ROLL 16
Tuna, Teriyaki, Koriander, Yuzu,
Spicy Tuna Tatar, schwarzer Sesam

FLAMED BEEF TATAKI ROLL 16
Geflammtes Beef, grüner Spargel,
Miso, Panko

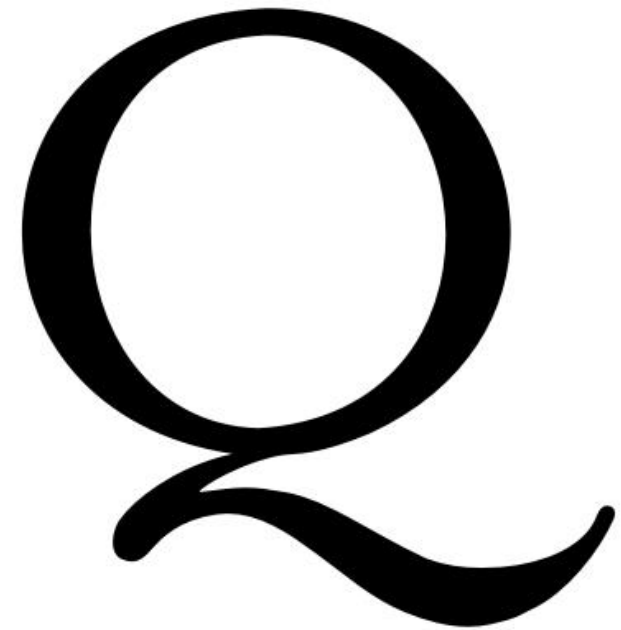
FJORD TROUT PRAWN TEMPURA ROLL 17
Fjord Forelle, Garnelen Tempura,
Avocado, eingelegte Gurke

NIGIRI – 4 Stück

HOTATE ABURI NIGIRI 20
Entenleber, geflammte Jakobsmuschel,
Ponzu-Trüffel-Sud



ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE 19% MWST.
EC-CARD - VISA - MASTERCARD - AMEX - SIND WILLKOMMEN
EINE KARTE MIT ALLERGENEN BEKOMMEN SIE GERNE AUF NACHFRAGE



DESSERT

FÜR DEN GELUNGENEN ABSCHLUSS

FONSECA LATE BOTTLED Vintage Port 5 cl.	5
FONSECA 10 Years Old Rich Tawny Port 5 cl.	8
FONSECA 20 Years Old Rich Tawny Port 5 cl.	13
ETTER Vieille Kirsch 2 cl.	7
ETTER Vieille Quitte 2 cl.	7
ETTER Vieille Orange 2 cl.	7
ETTER Vieille Pomme Royal 2 cl.	7
ETTER Vieille Poire Williams 2 cl.	7
ETTER Weihnachtspflümli 5 cl.	8,5
DON PAPA 4 cl.	9
RON ZACAPA SOLERA 23 4 cl.	13,5

Noch mehr Auswahl finden Sie auf unserer Weinkarte

DESSERT & KÄSE

CHOCOLAT BONHEUR Variation von der Flugmango, Thaibasilikum	11
ZITRONENCRUMBLE Zitronencreme, Sablé, Baiser, Pistazie	9
CHEESECAKE Ananas, Kokos, Batida de Coco, Zitronengras, Knusper	9
DREIERLEI SORBETVARITAION Täglich wechselnde Sorten	8
COMTÉ VOM AFFINEUR XAVIER DAVID Moutarde Violette, Birnen-Portwein-Sorbet, gebrannte Walnüsse	14