

## VORSPEISEN | STARTERS

Kartoffelschaum mit Trüffel Kaviar und Flor de Sal  
 Potato foam with truffle caviar and flor de sal **8€**

Bao Brot mit Gänseleber und Apfel Texturen  
 Bao bread with foie gras and apple textures **19€**

Rindercarpaccio mit Garnelen  
 Beef carpaccio with prawns **18€**

Avocado Salat mit Tiger Garnelen, Haselnuss  
 und Gewürzschaum  
 Avocado salad with tiger prawns, hazelnut  
 and spice foam **17€**

Salat mit Ziegenkäse und Apfel  
 Salad with goat's cheese and apple **15€**

Gegrilltes Gemüse mit schwarzem Oliven  
 Crumble und Spinatbrioche  
 Grilled vegetables with black olive  
 crumble and spinat brioche **14€**

Thunfisch Tartar an Auster Sauce mit Nori Pulver  
 Tuna tartar with oyster sauce and nori powder **18€**

"Trampo" Creme  
 "Trampo" cream **9€**

## PASTA

Wanton Ravioli mit Pilzen, Garnelen und Sojasauce  
 Wonton ravioli with mushrooms, prawns and soy sauce **17€**

Buntes Gemüserisotto  
 Colorful vegetable risotto **14€**

Schwarze Flädle mit Tintenfisch  
 Black crêpe stripes with squid **16€**

Udon Tallarines mit Teriyaki Sauce und Thai Garnelen  
 Udon tallarines with teriyaki sauce and Thai prawns **15€**

Tintenfisch Reis mit Safran All i Oli  
 Cuttlefish rice with saffron all i oli **17€**

## FISCH | FISH

Kabeljau mit Weizen und seiner Wolke  
Cod with wheat and it's cloud **22€**

Lachs Tataki mit frischem Salat  
Salmon tataki with fresh salat **21€**

Seeteufel mit Vainille Kartoffeln und Sauce  
von Roten Garnelen **23€**  
Monk fish with vainilla potatoes and red prawn sauce

Thunfisch in zwei Garstufen mit Guacamekrem  
Tuna in two stages with guacame cream **23€**

Fang des Tages  
Fish of the day **SPM**

## FLEISCH | MEAT

Rind bei niedriger Temperatur gegart in  
BBQ-Sauce, Süßkartoffel pure und bunten Blättern **22€**  
Beef slow cooked in BBQ sauce,  
sweet potato pure and colored leaves

Spanferkel mit Apfel und Mango  
Suckling pig with apple and mango **26€**

Schweinerippe mit Hoisin Sauce  
Pork rib with Hoisin sauce **21€**

Rinderfilet mit Pilz Tartufo  
Beef tenderloin with mushrooms and truffle **28€**

Lamm Koteletts, französischer Schnitt  
mit Gemüse und Ensaimada **24€**  
Lamb chops, French slice,  
with vegeteables and ensaimada

## DESSERT

Wassermelonen Carpaccio mit Mango Eiscreme Watermelon carpaccio with mango ice cream	8€
Pink Panther Pink Panther	9€
Obst Festival mit Litschi Mousse und Süppchen Fruit festival with lychee mousse and soup	7€
Lemon pie 2.0 Lemon pie 2.0	8€
Banane mit Mandeln und Schokoladenschaum Banana with almonds and chocolate foam	8€
Käseplatte 5'S Cheeseplate 5'S	12€

## DEGUSTATION MENÜ TASTING MENU

Fünf Gang Degustationmenü Five course tasting menu	45€
---	-----

\*IF YOU HAVE ANY ALLERGY, PLEASE CONSULT WITH OUR STAFF.

\*WENN SIE EINE ALLERGIE HABEN, KONTAKTIEREN SIE  
BITTE UNSERE MITARBEITER.