

MENU

EXODUS.

Vorspeisen

Hausgemachte Focaccia aus dem Steinofen

Matbucha, Hummus, Sharwarma Tahini und eingelegte Oliven **(Vegetarisch)**

9.50

Tatar vom Thunfisch

mit Sesam, Blumenkohl, Eigelb und Hippe aus Tintenfischtinte

14.00

Tataki vom Sirloin Steak auf Erdnussbutter Vinaigrette

Shiitake Pilze, Bonito Sauce, knuspriger Knoblauch, Honigblüten

13.00

Feigen Carpaccio

Safran Labne, Zitrusfrüchte, gesalzene Pistazien, Radieschen, Rucola & Minze, dunkler Balsamico **(vegetarisch)**

10.00

Seefisch Carpaccio

Sumac Vinaigrette, Matbucha creme, Nori Blätter, Salz-Zitronen-Crème, Panipuri gefüllt mit Avocado Crème

13.00

Confierte Wachtelkeule

pikanter Kichererbsen Eintopf, Joghurt & Kräuter

12.00

