

MENU

EXODUS.

Vorspeisen

Hausgemachte Focaccia aus dem Steinofen

Matbucha, Hummus, Sharwarma Tahini und eingelegte Oliven (Vegetarisch) **9.50**

Hummus Exodus

verfeinert mit Sumak und Sesam , dazu eingelegte Oliven, halbtrocknete Tomaten, Chermoula Sauce und frisch gebackenes Pita Brot **9.50**

Gebeizter Thunfisch

in Salzzitronen – Koriander Marinade, mit zweierlei Fenchel, getrocknete Oliven und Chili und Sesam Cracker **15.00**

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**

Gepökelte Rinderbrust

mit fermentierter Rote Beete, Zucchini – Minze Creme, Dill Joghurt, Meerrettich und Kümmel Hippe **14.00**

