

MENU

EXODUS.

Vorspeisen

Oven baked & grilled Aubergine

glasiert mit Granatapfelsirup, auf Tahini Creme mit Koriander-Kartoffeln,
Zsoug Sauce und Salzorange (**vegan**)

12.00

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

Pastrami

mit pikantem Koriander- Coleslaw, Latkes aus Pastinake und Kartoffel
mit Quittencreme und Meerrettich

14.00

