

RAW BAR

CALIFORNIA ROLLS

 Veggi	26.8
Spargel Sesam Lauch Avocado	
Serie Limitata	26.8
Filetes de Anchoa Paprika Tempura Spicy Mango	
Surf & Turf	32.8
Rinderfilet Garnelen Tempura Trüffelmayo Frühlingszwiebel	
Bio Saibling	29.8
Spicy Saibling Avocado Kimchi Togarashi	
Unagi	32.8
Räucheraal Rucola Chili Garnele	
Spicy Tuna	32.8
Adria Chutoro Tuna Chili Lauch	

- Topping mit Alpenkaviar 10g oder 30g 28.0 / 84.0

HOSOMAKI

 Veggi	21.8
Gurke Avocado	

NIGIRI

Wagyu Nigiri Trüffel	Stk.	12.8
Adria Chutoro Tuna Spicy Mayo	Stk.	6.8

RAWS



Wolfsbarsch Ceviche	24.8
Paprika roter Zwiebel Koriander Mais	
Adria Tuna Tartar	26.8
Avocado schwarzer Knoblauch Chili	
Flusskrebse	24.8
Avocado Curry Melone	
Tempura Garnelen	28.6
Boss-Sauce	



APPETIZERS

Beef Tatar	24.8
Heimisches Rind Kapern Senfmayo Schwarzbrot AICIFIGILIMIO	
Mozzarella Perwein	19.8
Tomaten Basilikum Focaccia AIGHIO	

SALADS

 Haussalat	14.8
Gartengemüse Blattsalate Hausdressing FILIMIO	
 Caesar Salat (auf Wunsch gerne vegan)	15.8
Salatherzen Kapern Crêtons A L G I M O	
• Bio Hühnerbrust	+ 12.8
• Oktopus R	+ 12.8
• Garnelen B	+ 12.8

WARM APPETIZERS

Suppe des Tages	12.8
* Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot	
Der neue „Klassiker“ Grammelknödel	19.8
Paprikarahmkraut Jus Schnittlauch AICIFIGILIMIO	
Gyoza	19.8
Wilder Brokkoli Pak Choi Teriyaki Erdnuss AICIEIFIGILINIO	

Rosige Zeiten.

BAR SNACKS

Käsekrauter aus Bökers Biolandwirtschaft	12.8
Dijon Senf Schwarzbrot AIFIGIMIO	
Trüffelpommes	12.8
Parmesan Petersilie Trüffelmayo AICIGIMIO	

MAIN COURSE

Ausgelöstes Backhendl vom Bio-Huhn	31.8
Bio-Huhn Rahmgurke Wasabi AICIFIGILIMIO	
Lamm Čevapčići vom Bio Lamm	28.6
Josperreis Ajvar Zwiebel Tzatziki FIGILIO	
Wagyu Burger „Okami St. Veit“	26.8
Cheddar Boss-Sauce Zwiebel Gurke Salat AICIFIGIMINIO	
Risotto	24.6
Wildkräuter Stracciatella Pinienkerne GILIO	

FISH

Fish & Chips	31.8
Seehecht Chips Wasabi AIDIFIGIMIO	
Pasta Busara	31.8
Hummerbutter Garnele Tomate AIBICIGILIOIR	
Fischfilet des Tages	34.8
Kartoffelstampf Gemüse Krenschäum DIFIGILIO	
Calamari „alla Griglia“	31.8
Caponata Pita Chimichurry AIFIGILIOIR	

SWEETS

Crème Brûlée	12.6
Erdbeere Kokos AICIFIGIHIO	
Scroppino Rosé	8.4
Zirtonensorbet Cassis Prosecco Obers GIO	
Tageskuchen AICIFIGIHIO	8.6
Bio Eiswerk im Becher	5.8
Schokolade Erdbeere Zitrone Vanille Haselnuss	
Mini-Tartelettes nach Tagesangebot	