

BRUNCH & LUNCH



Spiced Winter Yogurt Bowl “Cinnamon & Apple Style”

11

Thick Greek yogurt with warm cinnamon-roasted apples, toasted oats and walnuts, sprinkled granola, honey syrup and a touch of vanilla.

Avocado & Salmon Soft Egg

15,5

Soft-cooked egg served with avocado espuma, smoked salmon and toasted brioche, accompanied by frisée endive salad and Greek yogurt with dill.

Green Herb Baked Eggs “Forest Style”

14,5

Baked two eggs with mix mushrooms and spinach herbs cream.

Feta Cheese & Honey Scramble “Sweet Savory Style”

14

Soft scramble eggs folded with feta cheese and thyme, topped with toasted walnuts, honey drizzle and baby greens on brioche toast.

Togarashi Fried Chicken Burger

16,5

Brioche bun filled with fried marinated chicken breast, togarashi mayo and pickled cucumbers, paired with creamy cabbage salad and finished with a sweet-chilli glaze.

Shrimp Hollandaise Flatbread

16,5

Crispy flatbread topped with chilled shrimp in a light lemon-butter-egg emulsion with dill and chives, served with crème fraîche, micro herbs and paper-thin pickled onion for a refined, modern brunch expression.

Avocado & Chickpea Scramble

13,9

Chickpea-tofu scramble with cumin and turmeric, served with avocado, roasted cauliflower, tahini-lemon dressing and pomegranate seeds on warm flatbread.

Tenderloin, Frico & Sunny Egg “Brunch Signature Style”

26

Seared beef tenderloin served over a crispy mini frico, topped with a sunny-side egg and finished with green peppercorn cream, pickled shallots and fresh chives, served with homemade pommes on the side for a rich yet balanced brunch experience.

Brioche French Toast “Winter Spice Style”

12,9

Golden brioche French toast soaked in a fragrant blend of warm Christmas spices, served with lightly whipped cream folded with mascarpone and Madagascar bourbon vanilla. Accompanied by caramelized plums and finished with sweet-and-salty toasted almonds.

Sourdough Bread

3,5



BRUNCH & LUNCH

Gewürzte Winter-Joghurt-Bowl „Zimt & Apfel Style“

11

Cremiger griechischer Joghurt mit warmen, zimtgerösteten Äpfeln, gerösteten Haferflocken und Walnüssen, knusprigem Granola, Honigsirup und einem Hauch Vanille.

Avocado & Lachs mit wachsweichem Ei

15,5

Wachsweich gekochtes Ei, serviert mit Avocado-Espuma, geräuchertem Lachs und gerösteter Brioche. Dazu Frisée-Endiviensalat sowie griechischer Joghurt mit Dill.

Grüne Kräuter Ofeneier „Forest Style“

14,5

Zwei im Ofen gebackene Eier mit gemischten Pilzen, Spinat und einer cremigen Kräutersauce.

Feta & Honig Rührei „Sweet Savory Style“

14

Cremiges Rührei mit Feta und Thymian, getoppt mit gerösteten Walnüssen, Honig und Baby Greens, serviert auf Brioche-Toast.

Togarashi Fried Chicken Burger

16,5

Brioche-Bun gefüllt mit knusprig fritierter, marinierter Hähnchenbrust, Togarashi-Mayonnaise und eingelegten Gurken. Serviert mit cremigem Krautsalat und verfeinert mit einer süß-scharfen Chili-Glasur.

Shrimp Hollandaise Flatbread

16,5

Knuspriges Flatbread belegt mit gekühlten Garnelen in einer leichten Zitronen-Butter-Ei-Emulsion mit Dill und Schnittlauch. Serviert mit Crème fraîche, Microgreens und hauchdünn eingelegten Zwiebeln – ein moderner, raffinierter Brunch.

Avocado & Kichererbsen-Scramble

13,9

Kichererbsen-Tofu-Rührei mit Kreuzkümmel und Kurkuma, serviert mit Avocado, geröstetem Blumenkohl, Tahini-Zitronen-Dressing und Granatapfelkernen auf warmem Flatbread.

Rinderfilet, Frico & Spiegelei „Brunch Signature Style“

26

Gebratenes Rinderfilet auf knusprigem Mini-Frico, gekrönt von einem Spiegelei, verfeinert mit grünem Pfefferrahm, eingelegten Schalotten und frischem Schnittlauch. Dazu hausgemachte Pommes für ein reichhaltiges, ausgewogenes Brunch-Erlebnis.

Brioche French Toast „Winter Spice Style“

12,9

Goldbrauner Brioche-French-Toast, getränkt in einer aromatischen Mischung winterlicher Weihnachtsgewürze. Serviert mit locker aufgeschlagener Sahne mit Mascarpone und Madagascar-Bourbon-Vanille, dazu karamellisierte Pflaumen und süß-salzige geröstete Mandeln.

Sourdough Brot

3,5

DINNER



STARTERS

Sourdough bread with butter and olives 5,5
Served with toasted bread and olive gremolata

Aperitivo snack plate 13,9
Marinated green olives, homemade grissini, Parmesan aged in olive oil with black pepper and rosemary, potato chips, and Italian salami

Ibérico ham (36 months) 17,9
With toasted bread and olive gremolata

El classico tartare with french fries 18,9

Balfegó tuna katsu sando 19,9
Miso mayo, cabbage salad, pickled purple onion, brioche bread

Baked sweet potato with miso hummus 19,9
Miso-maple glaze, aromatic chili oil, shiso leaves, roasted pumpkin seeds & crispy rice pops, pickled kohlrabi

SIDES

Homemade potato fries 5,9

Baked carrot purée with maple-glazed carrots and fresh herbs 5,9

Parsnip purée 5,9

Fresh salad 5,9

MAINS

Homemade squash gnocchi 26
With Parmesan, cayenne pepper, butter, sage, herbs, pumpkin seed oil

Add on: Fried Ibérico jamón - 5

Cauliflower Manchurian 28,5
With coconut jasmine rice cake, smoky potato purée, crispy pita bread, dried chickpea crumble

Seafood pasta carbonara *only in FFM 32,5
With house-made black spaghetti, sautéed squid, vongole (clams), pecorino foam, tuna-prosciutto crumble, egg yolk cream, and sea fennel

Strozzapreti with duck ragù 29,5
With beetroot, Parmesan chips, and fresh herbs

White halibut 31
Sautéed vegetable mix, bouillabaisse sauce, ginger foam, herbs

Braised ox cheeks 32,5
With mole sauce, fresh herbs, sour dressing, creamy polenta, and brunoise root vegetables

US Prime grade striploin 48,5
With mixed mushroom duxelles, baked carrot purée, maple-glazed carrots, endive frisée, pickled mushrooms, jus

Venison loin *only in FFM 39,5
With sautéed salsify, pickled beetroot, Stroganoff sauce, and Jerusalem artichoke purée

Lamb loin 33,5
With potato fondant, parsnip purée, fresh salad, jus

DESSERTS

Schwarzwald 9,9

Homestyle apple crumble 9,9

Basque cheesecake 10,9

DINNER



VORSPEISEN

Sauerteigbrot mit Butter und Oliven	5,5
<i>Serviert mit geröstetem Brot und Oliven-Gremolata</i>	
Aperitivo Snackplatte	13,9
<i>Marinierte grüne Oliven, hausgemachte Grissini, in Olivenöl gereifter Parmesan mit schwarzem Pfeffer und Rosmarin, Kartoffelchips und italienische Salami</i>	
Ibérico-Schinken (36 Monate)	17,9
<i>Mit geröstetem Brot und Oliven-Gremolata</i>	
El Classico Tatar mit Pommes frites	18,9
Balfegó Thunfisch Katsu Sando	19,9
<i>Miso-Mayonnaise, Krautsalat, eingelegte rote Zwiebeln, Brioche</i>	
Gebackene Süßkartoffel mit Miso-Hummus	19,9
<i>Miso-Ahorn-Glasur, aromatisches Chiliöl, Shisoblätter, geröstete Kürbiskerne & knusprige Reispops, eingelegter Kohlrabi</i>	

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes frites	5,9
Karottenpüree mit ahornglasierten Karotten und frischen Kräutern	5,9
Pastinakenpüree	5,9
Sautierte Schwarzwurzeln mit Topinamburpüree	5,9
Frischer Salat	5,9

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi	26
<i>Mit Parmesan, Cayennepfeffer, Butter, Salbei, Kräutern und Kürbiskernöl</i>	
<u>Extra:</u> Gebratener Ibérico-Jamón – 5	
Blumenkohl Manchurian	28,5
<i>Mit Kokos-Jasmin-Reiskuchen, rauchigem Kartoffelpüree, knusprigem Pitabrot und getrocknetem Kichererbsen-Crumble</i>	
Pasta Carbonara vom Meer *nur in FFM	32,5
<i>Mit hausgemachten schwarzen Spaghetti, sautiertem Kalmar, Vongole, Pecorino-Schaum, Thunfisch-Prosciutto-Crumble, Eigelbcreme und Meerfenchel</i>	
Strozzapreti mit Entenragout	29,5
<i>Mit Roter Bete, Parmesan-Chips und frischen Kräutern</i>	
Weißer Heilbutt	31
<i>Sautiertes Gemüse, Bouillabaisse-Sauce, Ingwerschaum, Kräuter</i>	
Geschmorte Ochsenbäckchen	32,5
<i>Mit Mole-Sauce, frischen Kräutern, säuerlichem Dressing, cremiger Polenta und Wurzelgemüse-Brunoise</i>	
US Prime Striploin	48,5
<i>Mit Pilzduxelles, gebackenem Karottenpüree, ahornglasierten Karotten, Endivien-Frisée, eingelegten Pilzen und Jus</i>	
Hirschrücken *nur in FFM	39,5
<i>Mit sautierter Schwarzwurzel, eingelegter Roter Bete, Stroganoff-Sauce und Topinamburpüree</i>	
Lammrücken	33,5
<i>Mit Kartoffelfondant, Pastinakenpüree, frischem Salat und Jus</i>	

DESSERTS

Schwarzwald	9,9
Hausgemachter Apfelcrumble	9,9
Baskischer Käsekuchen	10,9

Alle Preise sind in EURO und beinhalten Service und MwSt.

Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.