

# DINNER

17.00 - 21.30

## Chef's Choice | 45,00 p.p.

Chef's selection of our sharing dishes and larger dishes, with dessert included

### Nibbles

Marinated olives (V) | 5,00

Roasted nuts with a pinch of cayenne and honey | 5,00

Organic bread from Joseph Brot (V) | 5,00  
+ Herb butter | 6,00

### Tapas to share

Cantabric anchovies | 14,00  
Served with toasted organic bread from Joseph Brot, grated tomato, garlic, sea salt and extra virgin olive oil

Harissa French fries (V) | 9,00  
With harissa tahini sauce, smoked paprika and spring onions

Fried Halloumi (V) | 14,00  
With Granny Smith apples, chili flakes, and honey

Hummus (V) | 14,00  
With roasted butternut squash with pumpkin seed pesto served with organic bread from Joseph Brot

Simple green salad (V) | 10,00  
With poached pears, caramelized nuts, and pear vinaigrette

Flatbread (V) | 10,00  
With port wine black pepper cheese, potatoes and leeks

Chicken wings | 14,00  
With cabbage & carrot coleslaw and sriracha mayo

Charcuterie platter | 20,00  
Assorted cured meats served with pickles, mustard, horseradish, and organic bread from Joseph Brot

### Large Plates

Organic Flank steak (V) | 25,00  
With red wine shallot sauce, brussels sprouts, roasted oven potatoes with crème fraîche horseradish

Salmon Trout (V) | 25,00  
With cauliflower purée, roasted endive and orange vinaigrette

Baked sweet potatoes (V) | 22,00  
With shiitake mushrooms, maple syrup creme fraiche, chili oil, pickled and crispy onions

Crispy tofu tacos (V) | 20,00  
With mushrooms, black beans, smashed avocado, cabbage, pickled onions and chipotle sauce

### Sweets

Cheesecake | 10,00  
With berries

Organic chocolate sour cherry cake (V) | 7,00  
With extra virgin olive oil & salt flakes

Organic brownie (V) | 10,00  
With vanilla ice cream

Churros (V) | 11,00  
With miso caramel sauce

Cheese platter (V) | 20,00

Assorted artisanal cheeses from Jumi served with dried fruits, honey and fig mustard and organic bread from Joseph Brot

### THE LIVING KITCHEN

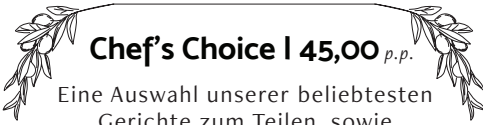
(V) Vegan (V) Vegetarian (G) Gluten Free (N) Nuts

Any allergies? Please let a Chef or Sidekick know  
All prices include VAT



# DINNER

17.00 - 21.30



## Chef's Choice | 45,00 p.p.

Eine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte zum Teilen, sowie Hauptspeisen und Dessert.

### Knabbereien

Marinierte Oliven (V) | 5,00

Geröstete Nüsse mit einer Prise Cayennepfeffer und Honig | 5,00

Bio-Brot von Joseph Brot (V) | 5,00  
+ mit Kräuterbutter | 6,00

### Platten zum teilen



Kantabrische Sardellen | 14,00  
Mit getoastetem Bio-Brot von Joseph Brot, geriebener Tomate, Knoblauch, Meersalz und extra nativem

Harissa Pommes Frites (V) | 9,00  
With harissa tahini sauce, smoked paprika and spring onions

Gebratener Halloumi (V) | 14,00  
Mit Granny-Smith-Äpfeln, Chiliflocken und Honig

Hummus (V) | 14,00  
Mit geröstetem Butternuss-Kürbis und Kürbiskern Pesto, serviert mit Bio-Brot von Joseph Brot

Simpler grüner Salat (V) | 10,00  
Mit pochierten Birnen, karamellisierten Nüssen und Birnen-Vinaigrette

Fladenbrot (V) | 10,00  
Mit Portwein-Schwarzpfeffer Käse, Kartoffeln und Lauch

Chicken Wings | 14,00  
Mit Karotten & Krautsalat und Sriracha-Mayo

Charcuterie-Platte | 20,00  
Verschiedene Wurstsorten, serviert mit Essiggurken, Senf, Meerrettich und Bio-Brot von Joseph Brot

### Grosse Platten



Bio-Flanksteak (V) | 25,00  
Mit Rotwein-Schalottensauce, Rosenkohl, gerösteten Ofenkartoffeln und Kren-Crème fraîche

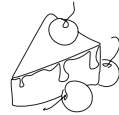
Lachsforelle (V) | 25,00  
Mit Blumenkohlpuree, gebratener Chicorée und Orangen-Vinaigrette

Gebackene Süßkartoffeln (V) | 22,00  
Serviert mit Shiitake-Pilzen, Ahornsirup - Crème fraîche, Chiliöl, knusprigen und eingelegten Zwiebeln

Knusprige Tofu Tacos (V) (V) | 20,00  
Mit Champignons, schwarzen Bohnen, Avocado, Rotkraut, knusprigen und eingelegten Zwiebeln

### Süßes

Käsekuchen | 10,00  
Mit Beeren



Bio-Schokoladen-Sauerkirschkuchen (V) | 7,00  
Mit extra nativem Olivenöl und Salzflücke

Bio-Brownie (V) | 10,00  
Mit Vanilleeis

Churros (V) | 11,00  
Mit Miso-Karamellsauce



Käseplatte (V) (V) | 20,00

Verschiedene handwerklich hergestellte Käsesorten von Jumi, serviert mit Trockenfrüchten, Honig, Feigensenf und Bio-Brot von Joseph Brot

### THE LIVING KITCHEN

(V) Vegan (V) Vegetarisch (V) Gluten Frei (V) Nüsse

Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie unseren Chefkoch oder Sidekick. Alle Preise inkl. MwSt.