

Dinner

Wed - Sun | 17.00 - 21.30



Chef's Choice

60 p.p. | Min 2 people

A curated selection by our chef, guiding you through handpicked highlights from our starters, mains, vegetarian dishes, and desserts.

Small Plates

Seasonal Garden Salad | 11  

Daily selected vegetables, herbs, olive oil

Crispy Chicken | 14 

Japanese mayonnaise, sesame, spring onion

Kohlrabi | 12  

Turnip cabbage, black tahini, miso, pickled red onion

Fried Halloumi | 12  

Caponata, chili, herbs

Fregola Salad | 12 

Sundried tomato, mustard greens, olive oil

Truffle Fries | 8  

Truffle oil, Parmesan

Sourdough Bread | 10 

Whipped Feta, honey, mustard greens

Roast Beef | 17 

Horseradish cream, pickled red onion, chives

Main Plates

Onglet | 28 

Hanging tender, sauce bordelaise, baby potatoes, roasted root vegetables

Salmon | 25 

Smoked beurre blanc, spinach, caramelized onion

Duck Confit | 26

Buckwheat, root vegetables, crème fraîche

Mushroom Risotto | 21   or 

Roasted mushrooms, truffle, Cirone Cheese

Desserts

Chocolate Fudge Cake | 8 

Vegan Coconut Mousse | 8 

The Living Kitchen

 Vegan  Vegetarian  Gluten Free

Any allergies? Please let a Chef or Sidekick know

All prices include VAT

Abendessen

Mitt - Son | 17.00 - 21.30



Chef's Choice

60 p.p. | Mind. 2 Personen

Eine von unserem Küchenchef zusammengestellte Auswahl, die Ihnen handverlesene Highlights aus unserem Angebot an Vorspeisen, Hauptgerichten, vegetarischen Gerichten und Desserts vorstellt.

Kleine Gerichte

Saisonaler Gartensalat | 11  

Ausgewähltes Gemüse des Tages, Kräuter, Olivenöl

Crispy Chicken | 14 

Japanische Mayonnaise, Sesam, Frühlingszwiebel

Kohlrabi | 12  

Schwarze Tahini, Miso, eingelegte rote Zwiebel

Frittierter Halloumi | 12  

Caponata, Chili, Kräuter

Fregola-Salat | 12 

Getrocknete Tomaten, Senfblätter, Olivenöl

Trüffel-Pommes | 8  

Trüffelöl, Parmesan

Sauerteigbrot | 10 

Geschlagener Feta, Honig, Senfblätter

Roastbeef | 17 

Meerrettichcreme, eingelegte rote Zwiebel, Schnittlauch

Hauptgerichte

Onglet | 28 

Zartes Steak, Sauce Bordelaise, Babykartoffeln, geröstetes Wurzelgemüse

Lachs | 25 

Geräucherte Beurre Blanc, Spinat, karamellierte Zwiebel

Entenconfit | 26

Buchweizen, Wurzelgemüse, Crème fraîche

Pilzrisotto | 21   or 

Geröstete Pilze, Trüffel, Cirone Käse

Dessert

Schokoladen-Fudge-Kuchen | 8 

Vegane Kokosmousse | 8 

The Living Kitchen

 Vegan  Vegetarisch  Glutenfrei

Haben Sie irgendwelche Allergien? Bitte informieren Sie unseren Koch oder einen Sidekick.
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer