

KRAMER MENU.

DE

WILDE FELSENAUSTERN mit japanischer Kabosu-Ponzu + geriebenem Riesen-Chili-Rettich. 6

Gegrillte **ATLANTIKGARNELEN**, serviert auf Ananas-Ponzu + Chilliöl. 3 / 18
6 / 29

GERÄUCHERTE GELBSCHWANZMAKRELE snack / 18
mit eingelegten Radieschen. starter / 29

Feed me Menu.

standard 99pp
veggie 89pp

Zarter geschmorter **IBERICO DE BELLOTA SCHWEINEBAUCH** + Kimchi-Mole. 24

Gegrillte **RINDERZUNGE** mit Salsa Verde + knusprigem Kartoffelnest. 29

Gegrilltes **ANANAS-CEVICHE** in gereifter Leche de Tigre mit Korianderöl. 19

KINILAW philippinische Ceviche mit Hamachi Tuna in kräftig tropischen Aromen aus blauem Ingwer und Kokosnuss. 29

Glasierter gegrillter **KÜRBIS** mit Beluga-Linsen nach mexikanischer Art + Ricotta. 29

Butterfliehd **GEGRILLTE MAKRELE** mit taggiasche Oliven, Physalis und Jalapeño. 100g / 16

Glasierte **IBERICO DE BELLOTA RIPPCHEN** von unserem Holzkohlegrill mit gegrillter Limette. 42

FLEISCH VOM GRILL mit hausgemachtem Chimichurri.
Cuts und Gewicht auf Anfrage 100g / 20

KNACKIGER BETESALAT, Haselnusscreme + kandierte Zitrone. 19

PAN DE QUESOS - Kartoffelsauerteig mit Mozzarella, Gorgonzola + Bergkäse und Zatar. 15

Gegrillte **YAMSWURZEL** mit Crème fraîche + Limette. 14

KRÄUTERSEITLING in Cashew-Miso Schaum. 16

Geräuchertes **KARTOFFELPÜREE** und Gravy. 12

KARTOFFELSAUERTEIG BROT mit Aioli. 11

