

# KRAMER M E N U .

D E

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

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

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

Feed me Menu.

standard 99pp  
veggie 89pp

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

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

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

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

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

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

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

**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, 15  
Gorgonzola + Bergkäse und Zatar.

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

**KRÄUTERSEITLING** in Cashew-Miso Schaum. 16

Geräuchertes **KARTOFFELPÜREE** und Gravy. 12

**KARTOFFELSAUERTEIG BROT** mit Aioli. 11

