POP-UP AM WASSER

MAERZ

SNACKS & BITES

Phillips 360° Holzofenbrot mit Meersalz & Malzbutter	10
Gebackene Streichholzkartoffeln mit Pfeffercreme	8
Eingelegte Oliven aus Sizilien	6
Kroketten mit Spanischem Schinken & Miso-Mayonaise	10
Spicy Smashed Cucumber Salad Snackgurke mit Chili | Knoblauch, Limette, Koriander & Erdnuss	8
„LASS DAS SALZ WEG, NIMM KAVIAR“ CHEFS SELECTION GOLD OSSETRA MANDARIN KAVIAR „Acipenser gueldenstaedtii“ 10 g Dose	20

DAVOR

Sashimi von gebeizter Gelbschwanzmakrele Yuzu-Vinaigrette | Schnittlauch & Radieschen	22
Dry aged Beef Tatar 100g Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet Croissant „gewaffelt“ | Creme Fraiche & Schnittlauch	24
Burrata vom Bodensee-Büffel Tomaten & Nam Dok Mango Marinierte Salate | geröstete Nüsse & Basilikum	18
Carpaccio vom US-BEEF eingemachte Sommerpilze | Chimichurri-Vinaigrette & Salate	22
Salatherzen Ceasar Style mariniert mit Ceasar Dressing | Parmesan 24 Monate gereift und gebeiztes Marigold-Eigelb	16

Das Überraschungsmenü in 4-Gängen.

Lasst Eurer Vorfreude freien Lauf
und genießt den Abend
mit einer Vorspeise, einem Zwischengang, Hauptgang
und einem Dessert.

Vier Gänge

69

Rinderfilet im Hauptgang + 20

Weinbegleitung + 49

POP-UP AM WASSER

MAER2

HAUPTSACHE

Kartoffeltaschen mit Pfifferlingen gefüllt
Nussbutterschaum & marinierte Wildkräuter 26

180g Rinderfilet von der Bodensee Färse dry aged
Portweinjus | Wilder Brokkoli & Trüffelspätzle mit Nussbutterschaum 46

Time 2 Share - für 2 Personen
700g Short Rib am Knochen gegart
Selleriecreme | Trüffelkroketten & marinierte Salatherzen 99
(Nur mit Vorbestellung)

Rolle vom Zander im Wirsingblatt
Risotto von Zitrone & sommerliches Gemüse
Beurre Blanc von Dashi & gebrannter Sahne 36

BURGER

Alle unsere Burger werden im Brioche Bun serviert.
Dazu erhalten Sie unsere Fritten, einen Salat sowie Frittensauce

SIGNATUR MAERZ
200 g Rindfleisch von der Färse
Büffelmozzarella | Wasabicreme 26

HOLY COW
Crispy Buttermilk Chicken
Mango & Kimchi 24

MELANZANE
Gebackene Aubergine | Aioli & Feta 22

BBQ
200 g Rindfleisch von der Färse
Bacon | BBQ Sauce | Zwiebelconfit *26*

DANACH

Signatur Maerz Dessert „Banane“
Ganache von Original Beans Simply White
Mango | Passionsfrucht | Thai-Basilikum 18

Schokokissen aus Original Beans
Growers Finest Schokolade 15
Ananas & Kokos & Eis von grünem Shisoblatt

Cheesecake San Sebastian
Mit eingelegten Rum-Brombeeren & Eis von Dulce de Leche 16

POP-UP AM WASSER

MAERZ

BAR & SNACKS

Unsere Bar & Snack Karte ist immer von 12.00 bis 17.00 Uhr für Sie verfügbar.

SÜSS

Verschiedene Macarons - tagesaktuelle Auswahl - pro Stück	2
Schokoladenpralinen - tagesaktuelle Auswahl - pro Stück	2
Brownie & Berry Trifle im Weckglas Mandelbrownie | Himbeergrütze | Mascarpone & Schokoerde	5
Traum vom Apfelbaum im Weckglas Apfelkompott | Mascarpone | Simply White Schokolade	5

SALZIG

Phillips 360° Holzofenbrot mit Meersalz & Malzbutter	10
Gebackene Streichholzkartoffeln mit Pfeffercreme	8
Eingelegte Oliven aus Sizilien	6
Kroketten mit Spanischem Schinken & Miso-Mayonaise	10
Spicy Smashed Cucumber Salad Snackgurke mit Chili | Knoblauch, Limette, Koriander & Erdnuss	8
„LASS DAS SALZ WEG, NIMM KAVIAR“ CHEFS SELECTION GOLD OSSETRA MANDARIN KAVIAR „Acipenser gueldenstaedtii“ 10 g Dose	20
Sashimi von gebeizter Gelbschwanzmakrele Yuzu-Vinaigrette | Schnittlauch & Radieschen	22
Carpaccio vom US-BEEF eingemachte Sommerpilze | Chimichurri-Vinaigrette & Salate	22
Salatherzen CEASAR STYLE mariniert mit Ceasar Dressing | Parmesan 24 Monate gereift und gebeiztes Marigold-Eigelb	16