

aperitif

GURKE : GALIA MELONE : GINGER MOST 9€
Korn

KOMBUCHA : CASSIS : ORANGE 9€
Wermut

YUZU SAKE 7€
Birnenschaumwein

tasting

PLATE *pairing drink*

GELBE TOMATE : KICHERERBSE : FIVE SPICE
ananas, koriander

AUBERGINE : PEKANNUSS : APFELBALSAMICO
oolong tee, sherry oloroso

FEIGE : HASELNUSS : ANCHOVI
cassis, ruby port

BERGKÄSE : BIRNE : KRAUT
cidre, fichtensprossen

APRIKOSE : KALAMATA OLIVE : BROMBEERE
kombucha, umeshu

TANZANIA KAKAO : PFLAUME : ZICHORIE
lambrusco, single malt

6 Desserts
65€

tasting
inkl. snacks & chocolate

6 Drinks
33€

inkl. gefiltertes Leitungswasser

late night

PLATE

pairing drink

GELBE TOMATE : KICHERERBSE : FIVE SPICE *

ananas, koriander

AUBERGINE : PEKANNUSS : APFELBALSAMICO *

oolong tee, sherry oloroso

FEIGE : HASELNUSS : ANCHOVI

cassis, ruby port

TANZANIA KAKAO : PFLAUME : ZICHORIE *

lambrusco, single malt

4 Desserts
43€

small
inkl. chocolate

4 Drinks
25€

3 Desserts
33€

get to know *
inkl. chocolate

3 Drinks
18€

13€

single *

6€

Preise verstehen sich pro Person

snacks

DRAGEE

gemischt

6€

PIG-POP

Apfel, Five Spices

4€

MANDEL

Karamell, Beniano Kakao

5€

PIEMONTESER HASELNUSS

Rote Bete / Chlorella Alge

5€

PRALINE

Pekannuss, Rauch

3€

drinks

long

KOMBUCHA : CASSIS : ORANGE 9€
Wermut

GURKE : GALIA MELONE : GINGER MOST 9€
Korn

on the rock

SHISO : APFEL : LITCHI 13€
Shochu

ROTE BETE : HIMBEERE : LAKRITZ 13€
Cachaça, Weisser Portwein

KIRSCHKE : SÜSSHOLZ : TRAUBE 13€
Doppelwachholder, Wermut

PANDAN : VOGELBEERE : LIMETTE 14€
Sake, Shochu

nitro

MANDARINE : YUZU : SAKE 15€
Birnenschaumwein

PFIRSICH : GRAPEFRUIT : THYMIAN 14€
Riesling Auslese, Gin

straight up

HIMBEERE : ZITRONE : SCHLEHE 12€
Mezcal, Berliner Weisse

ZITRONE : INGWER : ZIMTBLÜTE 13€
Eiweiss, Barbados Rum

ERDBEERE : SANCHO : LIMETTE 12€
Kapern, Doppelwachholder, VJOP

ESPRESSO : MOLKE : LAKRITZ 13€
Korn, Cognac

LIMETTE : GRAPEFRUIT : AHORN 13€
Rhum Agricole