

## Starters

Der erste Eindruck zählt – frisch, kreativ und mit kosmopolitischem Twist. Kleine Teller, große Aromen, die Lust auf mehr machen.

### GRÜNE SAUCE MOUSSE **G**

mit Kartoffelpraline, Buttermilchdressing und Kalbstafelspitz  
EUR 16,00

### ERBSEN-MINZ-HUMMUS **V L**

mit Papadam und Pita-Brot  
EUR 12,00

### TATAR VOM WEIDERIND **L**

mit Meerrettich-Öl, Kartoffelknusper, Belper Knolle und Bio-Eigelb  
EUR 19,00

### AUF HOLZKOHLE GEBACKENE GELBE BEETE **G**

mit Orangen-Gel, Haselnuss-Crunch und Picandou-Crème  
EUR 14,00

## Greens & Plant Power

Crunchy, juicy, unexpected. Leicht, bunt und voller internationaler Ausstrahlung. Gemüse trifft Weltküche, Kräuter treffen Kreativität – und jeder Biss steckt voller Good Vibes.

### GEMISCHTER FRÜHLINGSSALAT **V L**

mit Himbeerdressing, Spargel, Radieschen und Kohlrabi  
EUR 12,00

### CAESAR SALAD **L**

mit dicken Kapern, Sauerteig-Croutons und Parmesan-Flakes  
EUR 16,00

### BBQ-MELANZANI

**AUS DEM MIBRASA-HOLZKOHLEGRILL **G L V****  
mit Kichererbse, Fenchel, Granatapfel und Dill  
EUR 17,00

## Sharing is caring Vorspeisen zum Teilen

Unsere Sharing-Plates sind wie gemacht für den perfekten Start: vielseitige Vorspeisen zum Teilen die das Lebensgefühl großer Metropolen an den Tisch bringen – lässig, kommunikativ und voller Geschmack.

### KLEINE TATAR-SCHNITTEN **L**

auf geröstetem Philipps Brot

### BITTERBALLEN VOM OCHSENSCHWANZ

mit Dijonsenf

### MINI-PIZZA

### ERBSEN-MINZ-HUMMUS **V L**

EUR 19,00 pro Person  
(ab 2 Personen)

## Feuer & Flamme vom Mibrasa-Holz Kohlengrill

Ob erlesene Fleischcuts oder feinste Delikatessen aus dem Meer – auf dem originalen „Mibrasa“ Grill entfalten unsere Kreationen eine unvergleichliche Intensität. Durch die Glut des Holzkohlenfeuers verbinden sich saftige Aromen, rauchige Nuancen und die Essenz purer Handwerkskunst.

### FORELLE BUTTERFLY

mit Meerrettichsauce, Kohlrabi, Spargelsalat und Kartoffelchen  
EUR 29,00

### SPANFERKEL-EISBEIN & JAKOBSMUSCHEL **G**

mit Speck-Jus, Erbse und gebackenem Chicorée  
EUR 32,00

### BIO BUTTERMILCH-CHICKEN

mit Geflügel-Velouté, Preiselbeeren, Nussbutterpüree und Gurkensalat  
EUR 27,00

### OLIVA BURGER

US-Beef Patty auf dem Mibrasa gegrillt mit American Cheese, Joppie-Sauce, Gewürzgurke und Fries  
EUR 19,00



## Steak Lovers

Hier wird Essen zum Happening: zu zweit teilen, probieren, erleben. Diese Gerichte sind gemacht für Genuss mit Storytelling-Faktor.

### RINDERFILET **G**

mit Pfeffersauce, Spargel-Cassoulet und getrüffeltem Kartoffelgratin  
EUR 69,00

### ENTRECÔTE

mit Bärlauch Butter, Pommes und kleinem Caesar Salad  
EUR 59,00

## Original Pizza Napoletana

Wir backen unsere Pizzen nach original sizilianischem Grundrezept. Das heißt: Weizenmehl Caputo Typ 00, San Marzano-Tomatensugo, Büffelmozzarella, Semola-Hartweizengrieß und 36 Stunden Teigführung. Im originalen Steinofen bei 400\* Celsius kurz gebacken, entsteht unsere beliebte knusprig, luftige Pizza „Napoletana“ mit Leopardenmuster.

### MARGHERITA **G**

San Marzano Tomatensauce mit gezupftem Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum und sizilianischem Oregano  
EUR 14,50

### ROSEN PARK

San Marzano Tomatensauce mit Parmaschinken, mariniertem Rucola Salat, gezupftem Büffelmozzarella, Basilikum und sizilianischem Oregano  
EUR 18,00

### SALAMI

San Marzano Tomatensauce mit pikanter Salami Milano und Ventricina, gezupftem Büffelmozzarella, Basilikum und sizilianischem Oregano  
EUR 16,00

### MORTAZZA

San Marzano Tomatensauce mit gezupftem Büffelmozzarella, frisch geschnittener Mortadella, cremiger Burrata und angerösteten Pistazien  
EUR 19,00

## Pasta

Mehr als Comfort Food – hier trifft Handwerk auf Kreativität, Geschmack auf Global Style.



### SCHINKEN-NUDELN 2.0

Udon Nudeln mit Sellerie-Rahm-Velouté und getrüffeltem Schinken  
EUR 28,00



### HANDGEMACHTE GNOCCHI **L**

in Salsiccia-Bolognese, mit 36 Monate gereiftem Parmigano Reggiano  
EUR 18,00



## Sweets

Sweet endings, happy vibes. Klassisch interpretiert oder aufregend anders – kleine Statements für den stilvollen Abschluss.

### FRUCHTIGE TOPFENMOUSSE **G**

mit Himbeere, Sauerampfer-Eiscreme  
EUR 11,00

### CHEESECAKE **G**

mit zweierlei vom Rhabarber  
EUR 9,00

### SNICKERS MEETS VOL. % **G**

Schokolade, Baileys, Salzkaramell und Erdnuss  
EUR 13,00