

Brunch-Menü

Aperitif

Yuzu- und Frucht-Aspik mit Granola
(Acai oder griechischer Joghurt, nach Wahl)

Vorspeise – zur Auswahl

Türkische Eier

Auberginen- und Joghurtcreme | Pochierte Eier | Rucola | Tap de Cortí | Saaten-Toast

Iberisches Schinken-Toast

Ramallet-Tomate | Natives Olivenöl extra | Iberischer Schinken | Junge Sprossen | Parmesan

Brioche mit geschmorter Rinderbäckchenfüllung

Zerfallene Rinderbäckchen | Eingelegte Zwiebeln | Chipotle-Emulsion

Bagel mit Räucherlachs

Sauerrahm | Avocado | Sprossen | Pochiertes Ei mit Sauce Hollandaise

Mortadella-Focaccia

Mortadella | Pistazien-Pesto | Büffelmozzarella | Rucola

Hauptgang – zur Auswahl

Rindfleisch Chow Fan

Gebratener Reis | Ei | Gemüse | Rindfleisch | Sesam

Garnelen-Yakisoba

Gebratene Nudeln | Gemüse | Garnelen | Yakisoba-Sauce

Sake Roll

Lachs | Frischkäse | Gurke | Avocado | Asiatische Mayonnaise | Teriyaki

Crunchy Chicken Roll

Chili-mariniertes Hähnchen | Gurke | Avocado | Erdnusssauce | Scharfe Teriyaki-Sauce

Dessert

Auswahl des Patissiers

Getränkeauswahl

Cava, Weißwein, Rotwein, Bier, Erfrischungsgetränke, Säfte und Wasser

48€ p.p

MwSt. inklusive