





[essen]



[trinken]





[maka'ʁɑ:] macaron

Rote Bete | Apfel | Aal

EUR 5

['zaɪblɪŋ] saibling

Avocado | Kaviar | Mango

EUR 6

[ma'kre:lə] makrele

Kopfsalat | geräucherte Mousse | Apfel

EUR 6

['ʁɪnt,flaɪʃ] rindfleisch

Ossietra Kaviar | Crème fraîche | Schnittlauch

EUR 6

[,fo'ʁɛlə] forelle

Gurke | Quinoa | Jalapeño

EUR 6

[a'pe:ʁo 'alkoho:lʁaɪ] apero alkoholfrei

Apfelgut Duttenhofer 0,1l | Pommes Puré

EUR 6

Jörg Geiger PriSecco 0,1l

EUR 6

Elephant Eistee 0,33l | Pommegrenate | Blueberry

EUR 5,5



[konzept]

Leger-Dining für eine neue Gastkultur

Gastronomische Innovation mit Sinn und für alle Sinne, das ist der Anspruch im [maki:'dan]: Wir ersetzen die klassische Menüfolge durch Ihre Wunsch-Arrangements, wir fügen Zutaten zusammen, die Sie überraschen, wir kochen kreativ und mit Stil, aber ohne uns abgehoben zu verkünsteln.

Es ist Ihr Abend.

Küchenchef André Tienelt hat das klassische Menü, wie Sie es bisher kennen, zerlegt und Sie können es neu zusammensetzen – aus einer vielfältigen Auswahl an Gerichten, die jeweils die Größe eines Zwischengangs haben: den [maki:'dan]. Diese können Sie miteinander zu beliebig vielen Gängen und in beliebiger Reihenfolge kombinieren.

Handwerk, das die Seele füttert.

Jeder [maki:'dan] konzentriert sich auf eine überschaubare Zahl an Komponenten bei maximaler Aromenkraft, indem er die Vielfalt internationaler Geschmacksrichtungen ausschöpft und hochwertige Zutaten in einen neuen Zusammenhang stellt.

[4 gə'wint]

Für eine bunte Mischung entspricht die Größe eines jeden [maki:'dan] einem Zwischengang. Für einen runden Abend empfehlen wir mindestens vier [maki:'dan], denn 4 gewinnt



[ʌs'bi:f] us beef short rib – 60°C | 48h
Lime pickle | Buchenpilze | knuspriger Reis

EUR 19

[lam 'bʏkŋ] lammrücken
Tandoori | Paprika | Knoblauch

EUR 18

['vɔlfs,baʊʃ] wolfsbarsch
Ceviche | Mango | Kaviar

EUR 18

['bɛkçən] iberico bäckchen
Papaya | Kokosnuss | Soja

EUR 17

['tsandɛ] zander
Lardo | Lauch | Ingwer

EUR 18

[zɛlɔri] sellerie
Grüner Apfel | Frischkäse | Hirse

EUR 16

[brot'kastŋ] brotkasten EUR 5

Allergien oder Intoleranzen? Sprechen Sie uns gerne an!



[ʌs'bi:f] us beef

Tatar | Japanische Essenz | Ingwer

EUR 18

['gʊvkə] gartengurke

Kefir | Dill | Passionsfrucht

EUR 14

['rɔχŋ'fly:gl] rochenflügel

Petersilie | Zitrone | Beurre blanc

EUR 18

['ste:k] flanksteak

Aubergine | Miso | Gyoza

EUR 19

['ka:bl,jaʊ] kabeljau

Mandarine | Brokkoli | Nussbutter

EUR 17

['blu:mənkɔ:l] gerösteter blumenkohl

Chicorée Kaffee | Schokolade | Taglilien

EUR 17

[brot'kastŋ] brotkasten EUR 5

Allergien oder Intoleranzen? Sprechen Sie uns gerne an!



[delis] délice von araguani schokolade

Kalamata Oliven | Trüffel | Sorbet

EUR 11

['εʁtbe:ʋə] erdbeere

Thai Basilikum | Crème fraîche | 13 Jahre Balsamico

EUR 11

[tʰaj 'mango] thai mango

Kokosnuss | Reis | Pandan

EUR 11

[mɛtsɡə 'ʋaɪ] metzgerei glasstetter

klein

EUR 8

groß

EUR 13

['kɛ:zə] käse vom affineur tourette

Auswahl an Rohmilchkäse | Früchtebrot | Feigensenf

klein

EUR 8

groß

EUR 13

[pra 'li:nə] praline

Hummus | Yuzu Karamell | Sauerkirsch

Je

EUR 1,5

3er

EUR 4

[brot 'kastŋ] brotkasten EUR 5

Allergien oder Intoleranzen? Sprechen Sie uns gerne an!



[weɪn da'heɪm]

Verlängern Sie genussreiche Momente, kaufen Sie Ihren Lieblingswein zu fairen Preisen gleich hier und nehmen den Wein mit heim. Unsere offenen Weine zum Verlieben ausgesucht von Marco Feger, Oberkellner & 1. Sommelier.

Regionale Schätze | Bodenständige Typen | Raritäten

[ky've:] vom Sommelier

Kommen Sie in den Genuss von [ky've:] vom Sommelier und mischen Sie auf Empfehlung unserer Sommeliers Ihre Weine um ein neues, unvergessliches Geschmackserlebnis zu entdecken.