

Buñuelo - Chupe de Hamachi | Quisquilla | Salzzitrone
 Anticucho - Kalbsbries | Oxalis | Fermentierter Honig
 Zucchini-Blüte - Mezcal | Ají Amarillo | Ameisen-Furikake

Wolfsbarsch Ikejime*

Damiana Kombucha | Panca Koshu | Kohlrabi | Shiso

–

Ackerbohne

Räucheraal | Minze | Tonburi

–

Gamba Roja

Nixtamalisierte Tomaten | Clamato | Habanero

–

Adlerfisch*

Pil Pil de Tucupi | Oca | Huacatay

–

Wachtel*

Quinoa Miso | Sacha Culantro | Chile Ancho | Tamarinde

–

Spargel

Kokosnuss | Grüne Papaya | Atsina

–

Kardamom

Guave | Kalamansi | Mais

Guanabana & Verbene

Lulo & Karotte

Himbeere & Hibiskus

	Menüpreis	Getränkebegleitung Wein / Alkoholfrei / Gemischt
Menü	189	99
Kurzes Menü (Nur Mittwoch + Donnerstag *ohne Wolfsbarsch und 1 Hauptspeise zur Wahl)	169	89

Änderungen vorbehalten.

Bitte informieren Sie uns vorab über Allergien und Diäteinschränkungen. Preise in EURO inkl. MwSt