

## VORWEG

Hausgebackenes Ciabatta, Trüffelbutter <sup>A,F</sup>	7,00 €
Edamame, Meersalz und Sichuan <sup>A</sup>	7,00 €

## BLISS SHARING PLATES

### Vegetarisch

Belugalinsensalat, Soja Ponzu Vinaigrette, gebackene Misoaubergine <sup>A,L,H</sup>	14,00 €
Vietnamesische Summerrolls, Räuchertofu und Gemüse, Koriander-Chilicremè <sup>A,L</sup>	14,00 €
Gebackener Ziegenkäse, Kohlrabi-Mango Salat, Sesam und Chili <sup>F</sup>	15,00 €
Gratinierter weißer Spargel, Parmigiano, Basilikum Pesto, gebackene Tomate <sup>F</sup>	16,00 €
Aromatisierter Ofenblumenkohl, Blumenkohl-Mandel-Mousse, Tom Kha Sauce <sup>A,F</sup>	15,00 €

### Fisch und Meeresfrüchte

Gebratener Pulpo, pikante Kichererbsencremè, gebackener Fenchel <sup>B</sup>	16,00 €
Ceviche vom Label Rouge Lachs, Kokos-Marinade, Avocado, Seealgenkaviar <sup>B</sup>	15,00 €
Wildfang Gambas im Tempura, marinierter Thai-Rotkohlsalat, Wasabicreme <sup>B,A, E,H</sup>	17,00 €
Lauwarmes Tuna Tataki, Koriander-Chimichuri, Teriyaki, Selleriecremè <sup>A,B,E</sup>	25,00 €
Knusprige Lottenmedaillons, Wiener Art, gerahmtes Wirsing-Trüffel-Râgout <sup>A,F</sup>	28,00 €
Wildfang Gambas und Jakobsmuscheln, Gemüse-Mango-Salat, Sesam <sup>A,B,F,G</sup>	36,00 €

### Fleisch

Französische Entenbrust, cremige Linsen mit Miso und Kokos <sup>A, L</sup>	24,00 €
Krosser Duroc-Schweinebauch, Apfel-Kardamom-Chutney, Miso-Yuzu-Sauce <sup>A, L</sup>	24,00 €
Rinderfilet-Tranchen, Kartoffel-Lauchsalat, Sauce Béarnaise, Togarashi <sup>F</sup>	28,00 €
Beef Nobu-Style, warm mariniert mit Ingwer, Soja-Ponzu-Sauce, heißes Sesamöl <sup>A, G</sup>	18,00 €

## DESSERTS

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade, Orangen-Karamell <sup>A, F</sup>	14,00 €
Mango-Yuzu-Panna Cotta, geröstete Kokosraspeln und Kokoscreme <sup>F</sup>	12,00 €
Erdbeeren-Minz-Salat, Mascarponecremè mit Vanille und Tonkabohne <sup>F</sup>	12,00 €
Sorbet mit Crémant <sup>D</sup>	11,00 €
Dessert-Variation <sup>AF</sup>	20,00 €

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder fragen Sie unser Service-Personal.

## BLISS OMAKASE MENU

Amuse Bouche

Knusprige Lottenmedaillons, Wiener Art, gerahmtes Wirsing-Trüffel-Râgout <sup>A,F</sup>

Bliss Sashimi und Nigiri Mix

Krosser Duroc-Schweinebauch, Apfel-Kardamom-Chutney, Miso-Yuzu-Sauce <sup>A,L</sup>

Sorbet, Crémant

Rinderfilet-Tranchen, Kartoffel-Lauchsalat, Sauce Béarnaise, Togarashi <sup>F</sup>

Dessert-Variation <sup>A,F</sup>

Menü 85,00 €

## VEGGIE MENU

Amuse Bouche

Vietnamesische Summerrolls, Räuchertofu und Gemüse, Koriander-Chilicremè <sup>A,L</sup>

Vegane Nigiri, Seealgen Kaviar

Gratinierter weißer Spargel, Parmigiano, Basilikum Pesto, gebackene Tomate <sup>F</sup>

Sorbet, Crémant

Aromatisierter Ofenblumenkohl, Blumenkohl-Mandel-Mousse, Tom Kha Sauce <sup>A,F</sup>

Dessert-Variation <sup>F</sup>

Menü 70,00 €

Begleitende Weine 44,00 €

Begleitende Getränke, alkoholfrei 34,00 €

Liebe Gäste, wir bieten unsere Menus ausschließlich tischweise an.  
Menübestellung bis 20:30 Uhr

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder  
fragen Sie unser Service-Personal.