

VORWEG

Hausgebackenes Ciabatta Trüffelbutter ^{A,F}	7,00 €
Edamame, Meersalz und Sichuan	7,00 €

BLISS SHARING PLATES

Vegetarisch

Fetakäse-Kroketten Brombeer-Kaffee-Sauce Sesam ^{A,F,G,N}	14,00 €
Belugalinsensalat Granatapfel-Vinaigrette gebackene Misoauberginen ^{A,N}	14,00 €
Geschmorte Rote Beete Hummus Zitronenmarmelade Balsamico ^{A,G,E}	14,00 €
Gebackener gereifter Ziegenkäse Chili Quitten Raqout Quinoa ^{A,F}	16,00 €

Fisch und Meeresfrüchte

Knuspriger Pulpo gebackener Fenchelsalat Oliventapenade ^{B;}	16,00 €
Ceviche vom Label Rouge Lachs Kokos-Marinade Seealgenkaviar ^B	16,00 €
Wildfang Gambas im Tempura Thai-Rotkohl-Salat Wasabicreme ^{B,A,N,}	17,00 €
Thunfisch-Tranchen Koriander-Chimichuri Teriyaki Selleriecremè ^{A,B,}	24,00 €
Lottenmedaillons geschmorter Wirsing Trüffelcrème ^{A,F,}	26,00 €
Jakobsmuscheln und Wilde Gambas Chili-Knoblauch-Sud Hummus Rucola ^{B,F}	28,00 €

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

Fleisch

Entenbrust Daikon-Sprossensalat Thai-Curry-Sauce ^{A,F}	24,00 €
Duroc-Schweinebauch Apfel-Kardamom-Chutney Miso-Yuzu-Sauce ^{A,L}	24,00 €
Geflämmtes Beef-Tataki Rucola-Parmesan-Tapenade Kräuteröl ^{A,L}	27,00 €
Rinderfilet Selleriemousse Teriyaki-Zwiebeln ^{F,E}	28,00 €
Beef Nobu-Style Soja-Ponzu-Sauce heißes Sesamöl ^{A, G}	18,00 €

DESSERTS

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade Orangen-Ingwer-Karamell ^{A, F}	14,00 €
Mango-Yuzu-Panna Cotta geröstete Kokosraspeln Kokoscreme ^F	12,00 €
Lauwarme Crêpe Torte Beeren Bourbon-Vanilleeis ^{A,F}	12,00 €
Sorbet Crémant ^D	11,00 €
Dessert-Variation ^{A,F}	20,00 €

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

BLISS OMAKASE MENU

Amuse Bouche

Sasha's Signature Tower, Crispy Rice, Beef-Tatar, Parmesan-Trüffelcreme ^F

Lottenmedaillons | geschmorter Wirsing | Trüffelcrème^{A,F}

Bliss Sashimi | Nigiri Mix

Sorbet, Crémant^D

Entenbrust | Daikon-Sprossensalat | Thai-Curry-Sauce^{A,F}

Dessert-Variation^{A,F}

Menü 80,00 €

VEGGIE MENU

Amuse Bouche

Eva's Signatur Tower, Crispy Rice, gebratene Shiitake, Soja-Ingwer-Sauce^A

Belugalinsensalat | Granatapfel-Vinaigrette | gebackene Misoauberginen^{A,N}

Vegane Sushi | Ponzu-Marinade

Sorbet, Crémant^D

Geschmorte Rote Beete | Hummus | Zitronenmarmelade | Balsamico ^{A,G,E}

Dessert-Variation^F

Menü 70,00 €

Begleitende Weine 44,00 €

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.