

## VORWEG

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

## BLISS SHARING PLATES

### Vegetarisch

Fetakäse-Kroketten   Brombeer-Kaffee-Mark   Sesam, <sup>A,F,G,N</sup>	14,00 €
Mungobohnensalat   Granatapfel   Miso-Aubergine <sup>A</sup>	14,00 €
Geschmorte Rote Bete   Hummus   Zitronenmarmelade   Balsamico <sup>A,G,E</sup>	14,00 €
Indische Gemüserösti   Kokos-Tamarinden-Crème   Saure Zwiebeln <sup>A</sup>	14,00 €

### Fisch und Meeresfrüchte

Knuspriger Pulpo   Fregola Sarda   Rucola-Feta-Pesto <sup>B,F</sup>	17,00 €
Ceviche vom Label Rouge Lachs   Kokos-Marinade   Koriander   Sesam <sup>B</sup>	16,00 €
Wildfang Gambas im Tempura   Thai-Rotkohl-Salat   Wasabicrème <sup>B,A,N</sup>	17,00 €
Thunfisch-Tranchen   Koriander-Chimichurri   lauwarmer Selleriemousse <sup>A,B</sup>	24,00 €
Japanisches Makrelen-Tataki   Ofenfenchel   Parmesan   Petersilienöl <sup>A,F</sup>	24,00 €
Lottenmedaillons   Wakame   Pommery-Senf-Sauce <sup>A,F</sup>	24,00 €
Jakobsmuscheln und Wilde Gambas   Hummus   Peperoni-Knoblauch-Sud <sup>B,F</sup>	28,00 €

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

## Fleisch

Französisches Maishähnchen Tempura   Thai-Erdnuss-Crème   Rettich <sup>A</sup>	22,00 €
Duroc-Schweinebauch   Kimchi   Miso-Yuzu-Sauce <sup>A,L</sup>	25,00 €
Lauwarmes geblähtes Beef-Tataki   Jalapeño-Zwiebeln   Teriyaki <sup>A,L</sup>	27,00 €
Rinderfilet   Shiitake Ragout   Nduja   lauwarmer Selleriemousse <sup>F,E</sup>	28,00 €
Beef Nobu-Style   Soja-Ponzu-Sauce   heißes Sesamöl <sup>A, G</sup>	18,00 €

## DESSERTS

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade   Orangen-Ingwer-Karamell <sup>A, F</sup>	14,00 €
Mango-Yuzu-Panna Cotta   geröstete Kokosraspeln   Kokoscrème <sup>F</sup>	12,00 €
Matcha Cheesecake   Tonkabohnen   Beeren-Ragout <sup>A, F</sup>	12,00 €
Sorbet   Crémant <sup>D</sup>	11,00 €
Dessert-Variation <sup>A, F</sup>	18,00 €

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-Trüffelcrème <sup>F</sup>

Japanisches Makrelen-Tataki | Ofenfenchel | Parmesan | Petersilienöl<sup>A,F</sup>

Bliss Sashimi / Nigiri Mix

Sorbet | Crémant<sup>D</sup>

Rinderfilet | Shiitake Ragout | Nduja | lauwarmer Selleriemousse<sup>F,E</sup>

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

Menü 80,00 €

## VEGGIE MENU

Amuse Bouche

Eva's Signature Tower, Crispy Rice | Shiitake | Ponzu-Soja-Marinade<sup>A</sup>

Geschmorte Rote Beete | Hummus | Zitronenmarmelade | Balsamico<sup>A,G,E</sup>

Vegane Sushi | Ponzu-Marinade

Sorbet, Crémant<sup>D</sup>

Indische Gemüserösti | Kokos-Tamarind-Crème | Saure Zwiebeln<sup>A</sup>

Dessert-Variation<sup>F</sup>

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.