

VORWEG

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

BLISS SHARING PLATES

Vegetarisch

Fetakäse-Kroketten Sanddorn-Chili-Salsa Sesam ^{A,F,G,N}	14,00 €
Belugalinsensalat Granatapfel Teriyaki Miso-Aubergine ^{A,N}	14,00 €
Geschmorte Rote Beete Hummus Zitronenmarmelade Balsamico ^{A,G,E}	14,00 €
Indische Gemüserösti Kokos-Tamarind-Crème Saure Zwiebeln ^A	14,00 €

Fisch und Meeresfrüchte

Jakobsmuscheln und Wilde Gambas Kartoffel-Speck-Vinaigrette Sesam ^{B,F,G}	30,00 €
Knuspriger Pulpo Fregola Sarda Rucola-Feta-Pesto ^{B,F}	17,00 €
Ceviche vom Label Rouge Lachs Kokos-Marinade Koriander Sesam ^B	16,00 €
Wildfang Gambas im Tempura Thai-Rotkohl-Salat Wasabicrème ^{A,B,N}	17,00 €
Thunfisch-Tranchen Koriander-Chimichuri Selleriemousse ^{A,B}	24,00 €
Japanische Makrele Tataki Ofenfenchel-Zitronensalat Kräuterpesto ^{A,B,F}	24,00 €

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

Fleisch

Rinderfilet Kartoffelpüree Zwiebel-Jalapeño-Marmelade ^{F,E}	28,00 €
Maishähnchen-Yakitori-Spieße Sushi-Reis Teriyaki Ingwer Lauch Sesam ^{A,G}	23,00 €
Duroc-Schweinebauch Kimchi Miso-Yuzu-Sauce ^{A,L}	24,00 €
Beef-Pastrami Schalotten Bayrische Senfsauce ^{A,L}	24,00 €
Beef Nobu-Style Soja-Ponzu-Sauce heißes Sesamöl ^{A,G}	18,00 €

DESSERTS

Dessert-Variation ^{A,F}	18,00 €
Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade Orangen-Ingwer-Karamell ^{A,F}	14,00 €
Mango-Yuzu-Panna Cotta geröstete Kokosraspeln Kokoscrème ^F	12,00 €
Französische Crêpe-Torte Rote Grütze Pistazieneis ^{A,F}	13,00 €
Sorbet Crémant ^D	11,00 €

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

BLISS OMAKASE MENU

Amuse-Bouche

Bliss Sashimi | Nigiri Mix

Japanische Makrele Tataki | Ofenfenchel | Parmesan | Petersilienöl ^{A,F}

Sorbet, Crémant ^D

Rinderfilet | Kartoffelpüree | Zwiebel-Jalapeño-Marmelade ^{F,E}

Dessert-Variation ^{A, F}

Menü 75,00 €

VEGGIE MENU

Amuse-Bouche

Vegane Nigiri | eingelegte Miso-Aubergine

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

Sorbet, Crémant ^D

Indische Gemüserösti | Kokos-Tamarind-Crème | Saure Zwiebeln ^A

Dessert-Variation ^F

Menü 65,00 €

Begleitende Weine 38,00 €

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.