


# DINNER

## START YOUR NIGHT RIGHT



 **Oyster Mushroom Hummus**  
Hausgemachtes Hummus, gegrillte Austernpilze, hausgemachtes Pitabrot


**Homemade Cheese Pita Bread**  
Hausgemachtes Pitabrot, Käse, Olivenöl, Zaatar

**Honey Truffle Burrata**  
Burrata, Trüffelhonig, Tomaten, hausgemachtes Brot

**Crispy Parmesan Fries**  
Kartoffelfritten, Parmesan, hausgemachte Rote Bete-Trüffel-Mayo  
**ADD: Truffle Price per Day & Gramm**


**Ceviche Tuna Tacos**  
3 Tacos, mariniertes Thunfisch, Avocado, Koriander, Chili, Tomaten

 **Tuna Tatar**  
Thunfisch-Tatar, bunte Paprika, Chioggia Bete,  
 Kapern, Schalotten, Zitrusfrucht, Chili

 **Fried Cauliflower Bites**  
Blumenkohl, Tahin, Granatapfelkerne, Olivenöl

**Vollkornbrot oder glutenfreies Brot auf Anfrage.**  
**Ask for wholegrain or gluten free bread.**

## SALADS

 **Fattoush Salad**  
Tomaten, Gurken, Minze, Petersilie, Radieschen,  
Fladenbot-Croutons, Granatapfelsirup, Sumac

**Green Chicken Parmesan Salad**  
Maispoularde, Romanasalat, Parmesan, hausgemachtes Brot

**Green Vegan Chicken Parmesan**  
Planted Chicken, Romanasalat, Parmesan, hausgemachtes Brot

**Choose your Dressing:**  
Vinaigrette, homemade Garlic Dressing, Tahin-Lemon-Olive-Oil-Dressing,  
homemade Thoum-Dressing

## PASTA

**Homemade Sweet Potato Gnocchi**  
Hausgemachte Süßkartoffel-Gnocchi, Gelbe Bete,  
Zucchini, Beurre Blanc, Parmesan

**Tagliatelle Parmesan**  
Frische Tagliatelle aus dem Parmesanlaib

**Homemade Pasta Flower**  
Hausgemachte Ravioli-Blume, Ricotta, Spinat,  
hausgemachte Tomaten-Passata, Parmesan

**Slow Cooked Short Rib Ragù**  
Hausgemachte Tagliatelle, Rinderrippe, Rotwein-Jus,  
Tomaten-Passata, Sellerie, Karotte, Parmesan

**Glutenfreie Pasta auf Anfrage. Ask for gluten free pasta.**


## MAINS


**13,9 € Moroccan Beef & Plump Tajine** 28 €  
Geschmortes Rindfleisch, getrocknete Pflaumen, Tahinsauce, Sesam


**8,5 € Roasted Chicken** 24,5 €  
Brust & Keule von der Bio-Maispoularde, Portwein-Reduktion

**15,5 € Eggplant Schnitzel** 17,5 €  
Auberginen-Schnitzel, Yuzo-Thoum-Dip

**12,5 € Wild Brokkoli, Sweet Potato** 13,9 €  
 Wilder Brokkoli, Süßkartoffel, Olivenöl, Chili  
 **ADD: Chicken +7€ / Vegan Chicken +6,5€ / Burrata +6€**

**16,5 € Grilled Sole** 38 €  
 Gegrillte Seezunge, Zitrone, Olivenöl

**16,5 € Grilled Octopus** 38 €  
 Gegrillter Oktopus, Zitrone, Olivenöl

**14,5 € SIDES +5 €**  
Garlic Mashed Potatoes, Parmesan Fries  
 Glucose friendly sides:  
Rosted green Beans, Wild Brokkolini, Sweet Potato, Green Parmesan Salad

ADD A  
SIDE

## SWEETS

**13,9 € Tiramisu at the table** 12,5 € p.P.

**Our kind of Matcha Crème Brûlée** 9,9 €

**18,5 € Mousse au Chocolat** 12,5 €  
Valrhona Schokolade

**18,5 € Boozy Lemon Sorbet** filled up w/  
Absolut Vodka 13 €  
Azul Tequila 25 €

Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal Auskunft zu Allergenen und Zutatenlisten.

Our service staff will be happy to provide you with information on allergens and ingredient lists.

**15,5 €**  vegan  glucose friendly meal  gluten free

**16,5 €**

**24 €**

# THE N SH

