

TO

EAT

BUSINESS CLASS

JERUSALEM

orientalisches Lammtartar | Zaatar | geschmorte Aubergine
halbgedörrte Feigen | gebratene Okraschoten | Labneh
Petersiliencreme

22

OSAKA

marinierte junge Karotten | in Soja gegarter Chicoree | Ponzucreme
Nashibirnen | Karotten-Zitrus-Marinade | gerösteter Sesam

14

ZWETTL*

sautierte Steinpilze | eingelegter Pfirsich | konfiertes Eidotter
Erdäpfelmousseline | Graumohn | gebratener Mangold

16

DIJON

sanft gegarte Brust vom Schwarzfederhuhn | geschmorte Keule „au vin“
gefüllter French Toast | konfiertes Sellerie
Rotweinschalotten | Traubengel | Pilzcreme

34

STOCKHOLM

Kladdkaka (schwedischer Schokoladenkuchen) | Tannenwipfelsorbet
rote Rüben | marinierte Preiselbeeren | eingelegte Eierschwammerl

14

4 Gang 66

*5 Gang 76

GEDECK

Amuse | Bio-Brot von der Bäckerei Öfferl | Butter

4.9

FIRST CLASS

AARHUS

mild gebeizte Seeforelle | roh mariniertes Karfiol
schwarze Holunderbeeren | eingelegte Holunderkapern
grüner Apfel-Holunderblüten-Marinade

17

BREST

junge Artischocken | geschmorte und sauer eingelegte Paprika
Ziegenfrischkäsecreme | Sardellen | grüne Oliven
Verjus-Stangensellerie-Marinade

21

MALÉ*

gebratener Wildfang-Rotbarsch | Kokosschalotten
Currylinsen | marinierte grüne Papaya | Papadams
geröstete Kokos-Velouté

24/28

GRIESKIRCHEN

rosa gebratene alte Milchkuh | sautierte Eierschwammerl
eingelegte Mostpfirsiche | geröstete Heucreme
gebratener Erdäpfelflan | geschmorter Kopfsalat

36

CHENGDU

Zuckermelonen-Szechuanpfeffer-Sorbet | Reismousse
Matcha-Shiso-Lassi | gepuffter Reis | gerösteter Sesamjoghurt

13

4 Gang 75

*5 Gang 85

GEDECK

Amuse | Bio-Brot von der Bäckerei Öfferl | Butter

4.9

VEGETARISCHE REISE

KIEW

ofengeschmorte rote Rüben | eingelegte Dillgurken
saure rote Zwiebel | mariniertes Buchweizen
Smetana-Marinade

13

ZWETTL

sautierte Steinpilze | eingelegter Pfirsich | konfierter Eidotter
Erdäpfelmousseline | Graumohn | gebratener Mangold

16

CAGLIARI

Fregola Sarda | geschmorter Muskatkürbis | Fenchelcreme
gebratener Radicchio | Pecorino Sardo | Oliventapenade

24

BERN*

Käseauswahl von Jumi
Apfelbrot | Blue Mustard | Tresterhonig

16

LAGOS

Quijdas de Leite (gebranntes Milchtörtchen) | Feigenblattsorbet
eingelegte Portweifeigen | Pinienschaum | Portweingel
Pinienkerncrunch

14

4 Gang 52

*5 Gang 62

GEDECK

Amuse | Bio-Brot von der Bäckerei Öfferl | Butter

4.9



Begleitende Informationen

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

Gerne können Sie Änderungen bei der Menüabfolge vornehmen (gegebenenfalls mit Aufpreis).

Bis 21:45 Uhr haben Sie die Möglichkeit, unsere Menüs in vollem Umfang zu genießen.

Danach haben Sie die Möglichkeit bis 22:00 Uhr noch unser 4-Gang-Menü zu bestellen.

Bis 22:15 Uhr servieren wir noch 3 Gänge (à la Carte).



Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen.



TO

EAT

BUSINESS CLASS

JERUSALEM

oriental lamb tartar | Zaatar | braised eggplant
half-desiccated figs | roasted lady's finger | labneh
parsley cream
22

OSAKA

marinated carrots | chicory with soy | ponzu cream
nashi pear | carrot-citrus-lemonade | roasted sesame
14

ZWETTL*

sauteed porcinis | marinated peach | confit egg yolk
potato mousseline | poppyseed | roasted chard
16

DIJON

slowly cooked breast of black-feathered chicken
braised chicken leg „au vin“ | filled french toast
confit celery | red wine shallots
grape jelly | mushroom cream
34

STOCKHOLM

Kladdkaka (swedish chocolate cake) | sorbet of spruce shots
beetroot | marinated cranberries | marinated chanterelles
14

4 courses 66

*5 courses 76

COVER

amuse | bread from the bakery „Öfferl“ | butter
4.9

FIRST CLASS

AARHUS

pickled lake trout | raw marinated cauliflower
black elderberries | marinated elder-capers
green apple-elderflowers-marinade

17

BREST

young artichokes | braised and sour pickled peppers
cream of goat cheese | anchovies | green olives
verjus-celery-marinade

21

MALÉ*

wild redfish | coconut-shallots
lentils with curry | marinated green papaya | poppadom
roasted coconut-velouté

24/28

GRIESKIRCHEN

Medium roasted old dairy | sauteed chanterelles
marinated peach | roasted hay cream
potato flan | braised lettuce

36

CHENGDU

sorbet of sugar melon and Szechuan pepper | rice mousse
matcha-shiso-lassi | fried rice | roasted sesame yoghurt

13

4 courses 75

*5 courses 85

COVER

amuse | bread from the bakery „Öfferl“ | butter

4.9

VEGETARIAN JOURNEY

KIEW

oven-roasted beetroot | pickled dill cucumber
sour red onion | marinated buckwheat
Smetana-marinade

13

ZWETTL

sauteed porcinis | marinated peach | confit egg yolk
potato mousseline | poppyseed | roasted chard

16

CAGLIARI

Fregola Sarda | braised cushaw pumpkin | fennel cream
roasted radicchio | Pecorino Sardo | olive tapenade

24

BERN^{*}

cheese selection from Jumi
apple bread | Blue Mustard | pomace honey

16

LAGOS

Quijdas de Leite (burnt milk tartlet) | fig leaf sorbet
marinated figs with port wine | foam of pine nuts | port wine jelly
pine nuts crumble

14

4 courses 52

*5 courses 62

COVER

amuse | bread from the bakery „Öfferl“ | butter

4.9



Attending information

*Information about our ingredients, which can cause allergies or intolerances, please ask our service team.
We will be happy to help you.*

*For sure you may make an amendment in the menu.
(may incur additional charges)*

*Until 9:45 pm you have the possibility to enjoy all our 5 courses.
Afterwards it is even possible to order the 4-course menu until
10:00 pm.*

Until 10:15 you can still order 3 courses (à la Carte).



Please not that we only issue one invoice per table.

