



Unsere Lieblingsgerichte

Knusprige Krokette
Harissa, Mimolette & Minze

10 €

Ceviche
Hamachi, Gamba & Calamansi

18 €

Thunfischtatar
Habanero, Ingwer & Rote Bete

18 €

Rindertatar
Teriyaki, Erdnuss & Gartenkresse

18 €

Mezzalune
Steinpilz & Salbeibutter

18 €

Frische Austern
klassisch 5 € / 55 € das Duzend
spezial 6 € / 66 € das Duzend

Steinbutt an der Gräte
Weißweinsud, Pommes Ecrassée & Junger Brokkoli

55 €

"Chateaubriand" (500 g) am Tisch tranchiert
Maiscreme mit Sumak, Pfifferlingen & Rapunzel

88 €



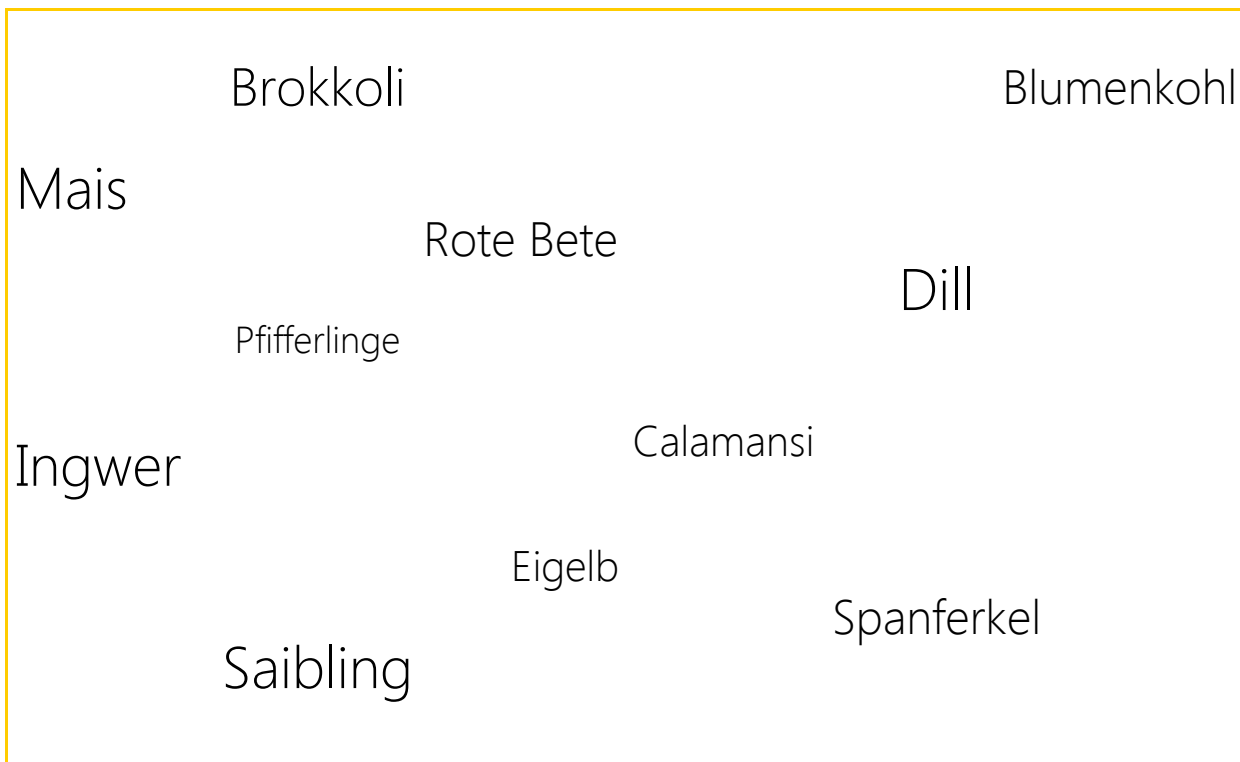


Namos Tischgeschichte

Unser Küchenchef Namo Wrede möchte euch mit seiner "Tischgeschichte" zu einer Reise durch seine Küche einladen.

Die folgenden Produkte sollen das Gerüst der Geschichte bilden.

Je nach Saison und Verfügbarkeit werden Sie gezielt ergänzt.



70 € pro Person

als kleinere Variante

55 €

Sämtliche Varianten sind auch vegetarisch möglich.

Teilen Sie uns gerne Unverträglichkeiten oder Allergien mit, damit wir Rücksicht nehmen können! Namos Tischgeschichte ist nur Tischweise erhältlich.





"Unser 3 Gänge Menü"

Frischer Feldsalat
Pfifferlinge, Karamellisierte Pistazien & Guanciale

48 h Shortrib - Pasta "Puttanesca"

3 x Sorbet
mit knusprigem Joghurt

50 €

Als vegetarische Variante

40 €



