

VORWEG

| | |
|---|--------|
| Hausgebackenes Ciabatta, Trüffelbutter ^{A,F} | 7,00 € |
| Edamame, Meersalz und Sichuan | 7,00 € |

BLISS SHARING PLATES

Vegetarisch

| | |
|--|---------|
| Fetakäse-Kroketten, Mango-Chili-Salsa, Sesam ^{A,F,G,N} | 14,00 € |
| Belugalinsensalat, Soja-Ponzu-Vinaigrette, gebackene Misoauberginen ^{A,N} | 14,00 € |
| Tataki vom Kohlrabi im Sesammantel, Selleriemousse, Teriyaki ^{A,G,E} | 14,00 € |
| Knuspriger Kartoffelkuchen, marinierte Balsamico-Shiitake, Meerrettichsauce ^{A,F} | 16,00 € |

Fisch und Meeresfrüchte

| | |
|---|---------|
| Gebratener Pulpo, Baba Ghanoush, Chorizo Iberico, Pesto ^B | 17,00 € |
| Ceviche vom Label Rouge Lachs, Kokos-Marinade, Avocado, Seealgenkaviar ^B | 16,00 € |
| Wildfang Gambas in Tempura, Thai-Rotkohl-Salat, Wasabicrème ^{B,A,N} | 17,00 € |
| Lauwarmes Tuna Tataki, Koriander-Chimichuri, Teriyaki, Selleriecrème ^{A,B} | 26,00 € |
| Lottenmedaillons, geräuchertes Paprikamousse, marinierter Zitronen-Fenchel ^B | 28,00 € |
| Tiradito von der japanischen Makrele, Tom-Kha-Sud, Wakame, Quinoa ^B | 24,00 € |
| Jakobsmuscheln und Wilde Gambas, Tomaten-Kräuterrahm, Silicorn ^B | 30,00 € |

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

Fleisch

| | |
|---|---------|
| Französische Entenbrust, Edamame-Sprossen-Salat, Erdnuss-Ponzu-Sauce ^N | 24,00 € |
| Krosser Duroc-Schweinebauch, Apfel-Kardamom-Chutney, Miso-Yuzu-Sauce ^{A,L} | 25,00 € |
| Geflammtes Beef-Tataki, Tomaten-Parmesan-Tapenade, Kräuteröl, Malsonsalz ^{A,L} | 27,00 € |
| Black Angus Rinderfilet, Selleriemousse, Zwiebeln-Marmelade ^{A,F,E} | 28,00 € |
| Beef Nobu-Style, warm mariniert mit Ingwer, Soja-Ponzu-Sauce, heißes Sesamöl ^{A,G} | 18,00 € |

DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade, Orangen-Ingwer-Karamell ^{A,F} | 12,00 € |
| Mango-Yuzu-Panna Cotta, geröstete Kokosraspeln und Kokoscreme ^F | 12,00 € |
| Lauwarme Crêpe Torte, Beeren, Bourbon-Vanilleeis ^{A,F} | 12,00 € |
| Sorbet mit Crémant ^D | 11,00 € |
| Dessert-Variation ^{A,F} | 20,00 € |

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

BLISS OMAKASE MENU

Amuse Bouche

Lottenmedaillons, geräuchertes Paprikamousse, mariniertes Zitronen-Fenchel^B

Bliss Sashimi und Nigiri Mix

Krosser Duroc-Schweinebauch, Apfel-Kardamom-Chutney, Miso-Yuzu-Sauce^{A,L}

Sorbet, Crémant^D

Black Angus Rinderfilet, Selleriemousse, Zwiebel-Marmelade^{A,F,E}

Dessert-Variation^{A,F}

Menü 85,00 €

VEGGIE MENU

Amuse Bouche

Belugalinsensalat, Soja-Ponzu-Vinaigrette, gebackene Misoauberginen^{A,N}

Vegane Nigiri, Seealgenkaviar

Tataki vom Kohlrabi im Sesammantel, Selleriemousse, Teriyaki^{A,G,E}

Sorbet, Crémant^D

Knuspriger Kartoffelkuchen, marinierte Balsamico-Shiitake, Meerrettichsauce^{A,F}

Dessert-Variation^F

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.