



APPETIZER

ETAGERE Pro Person	18
Mezze aus unserer Vitrine	
Rehroschinken	19
Preiselbeeren, Pecorino, Zitronenthymian	
Rote Linsen – Fischsuppe	7
Jakobsmuscheln	20
Trüffelpürre, Nusskrokant	
Chili Garnelen	22
Knoblauchbutter, Petersil, Limette	

MAIN DISHES

Muschelvielfalt	28
„Veneziano“	
Black Tiger	34
Spargelrisotto	
Wolfsbarsch	29
Spinaterdäpfel, Schafskäse	
Lammkotelette & Octopus	34
Fregola, Ratatouille	
Hirschrücken	36
Chorizoknödel, Apfelkraut	

DAILY DEAL

FISCH IM GANZEN

Dazu

Tagesrisotto	6
Kräutererdäpfel	5
Blattspinat	6
Trüffelpürre	6
Bunter Blattsalat	6

DEAR FRIENDS, DEAR GUESTS

Wir sind bemüht Euch täglich die Frische unserer Produkte zu garantieren und haben folgende kleine Karte für Euch zusammengestellt, mit viel Spielraum zum experimentieren & persönlicher Betreuung.

Viel Spaß & Freude mit
Aydin & Gerald

TENHA CHAOSTABLEMENÜ

Wir beginnen mit Vorspeisen aus unserer Vitrine, gefolgt von Tellern und Schüsseln unserer Spezialitäten. Den süßen Abschluss bildet eine Auswahl unserer Nachspeisen. All unsere Gerichte werden geteilt und das CHAOSTABLEMENÜ- für den ganzen Tisch bestellt.

Pro Person 65

DESSERT

Basilikumsorbet	6
Himbeere, Krokant	
Schokotart	8,50
Mangosorbet	
Etagere	12,50
„Sweet Dream“ Pro Person	

Alle Preise in € Inkl. aller Abgaben.
Für das Gedeck erlauben wir uns € 3,50 zu verrechnen. Über Allergene in unseren Gerichten & Getränken geben wir gerne Auskunft.