



NFT SKYBAR

& RESTAURANT



Ein leerer Teller ist wie eine weiße Leinwand: eine Einladung zum künstlerischen Schaffen. Ob im Atelier oder in der Küche, mit kreativer Inspiration können einzigartige Kunstwerke entstehen. So wird aus jedem unserer Gerichte, eine ganz individuelle Kreation für jeden einzelnen Gast. Kreativ, kunstvoll und natürlich frisch und lecker.

Vorspeisen

Kalifornischer Meeresfrüchte Chowder ^{G, K, F, SR} 19 Krabbenfleisch, Tiger Garnele, Gegrillter Mais, Hafermilch	Burrata 47 ^{M, SE} 17 Bunte Tomaten, Olivenstaub, Olivenöl Kaviar, Papaya Chutney, Senf Samen
Wolfsbarsch Ceviche ^{F, M} 23 Grapefruit & Orange, Kokosnuss Creme, Edamame Püree, Radieschen, Tobiko	Charred Caesar Salad ^{M, G, F, E} 17 Gegrillter Baby Romana, Gehobelter Parmesan & Chips, Tempura Sardine, Ei, Brioche Crouton
Wagyu Beef Tartar ^{G, E, SS, N} 25 NFT Marination, Pochiertes Wachtelei, Eingelegte Shimeji Pilze, Lotus Chips, Saure Sahne	NFT Superfood Salad ^{SWS, G} 18 Baby Romana, Buchweizen & Quinoa Popcorn, Tomate, Gurke, Kürbiskern, Edamame, Cranberry, Safran – Limetten Dressing

Hauptspeisen

US Querrippe ^{G, SF, M, S} 45 BBQ, Süßkartoffel & Mango Püree, Baby Karotten, Pekannuss & Quinoa Knusper	Miso Kabeljau ^{G, F, SS} 35 Schwarzer Kabeljau, Kaffirlimetten Reis, Baby Brokkoli, Wakame, Eingelegter Ingwer, Sesam Saat
Pink Gebratene Barberie Entenbrust ^M 32 Hokkaido Kürbis Püree, Physalis, Junge Rüben, Enten Sauce	Knurrhahn ^{F, G} 27 Dashy Eintopf, Gemüse Spaghetti, Edamame Bohnen, Tintenfisch Hippe
Bourbon Braised Pork Belly ^M 27 Kartoffel - Cheddar Püree, Romanesco, Rote Zwiebelmarmelade, Shimeji Sauce	Spinat Pappardelle ^{G, M} 20 Trüffel Creme, Gerösteter Blumenkohl & Kirsch Tomaten, Gehobelter Parmesan
Roulade vom Lamm Karree ^{G, M, SE} 42 Apfel-Gefügel Füllung, Baby Spinat, Safran Risotto, Patisson, Pecorino Käse, Lamm Sauce	Blumenkohl Schnitzel ^{G, E, SS} 16 Asiatischer Salat, Mungo Sprossen, Sriracha Mayo, Schwarzer & Weisser Sesam
Wagyu Beef Filet ^{M, G} 75 Wagyu Filet, Gezupfte Rindfleisch Krokette, Pommes dauphine, Baby Brokkoli, Ponzu Jus	

Desserts

Yuzu Käsekuchen ^{E, G, M} 15 Yuzu Gel, Himbeer Pink Gin Sorbet, Oreo Kekse	Hausgemachte Eis Cremes & Sorbets ^{E, M} 3,50 Pro Kugel Vahlrona Schokoladen Eis, Bourbon Vanille Eis, Erdbeer Eis, Mango Sorbet, Pina Colada Sorbet, Himbeer Gin Sorbet
Frankfurter Kranz Törtchen ^{E, SF, M, G} 15 Butter Crème, Mandel Streusel, Johannisbeeren	
Passionsfrucht Crème Brulée ^{E, M} 13 Kokos Crème, Frische Beeren	

Gluten = **G** | Krebstiere = **K** | Eier = **E** | Fisch = **F** | Erdnüsse = **E** | Soja = **S** | Milch = **M** | Schalenfrüchte = **S**
Sellerie = **SR** | Senf = **SE** | Sesamsamen = **SS** | Schwefeldioxid u. Sulfite = **SWS** | Lupine = **L** | Weichtiere = **W**

Bitte informieren Sie Ihren Kellner über Allergien. Unsere Preise sind in Euro, inklusive MwSt dargestellt.