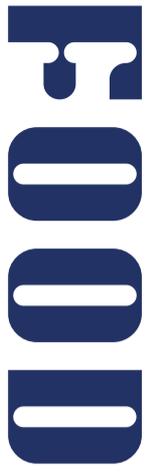




# NFT SKYBAR

& 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

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

## Hauptspeisen

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

## Desserts

<b>Yuzu Käsekuchen</b> <sup>E, G, M</sup> 15 Yuzu Gel, Himbeer Pink Gin Sorbet, Oreo Kekes	<b>Hausgemachte Eis Cremes &amp; Sorbets</b> <sup>E, M</sup> 3,50 Pro Kugel Vahlrona Schokoladen Eis, Bourbon Vanille Eis, Erdbeer Eis, Mango Sorbet, Pina Colada Sorbet, Himbeer Gin Sorbet
<b>Frankfurter Kranz Törtchen</b> <sup>E, SF, M, G</sup> 15 Butter Crème, Mandel Streusel, Johannisbeeren	
<b>Passionsfrucht Crème Brulée</b> <sup>E, M</sup> 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.