

4 HANDS DINNER im mit Felix Wittke



MENÜ VEGAN

Amuse Bouche

Bao Bun
Kimchi • whipped Tofu

Aubergine „Butter chicken“-Style
Garam masala • Cashew • Minze

Add-on signature dish (+15€):
„Himmel und Ähd“ vegan

„Beef and onions“
Redefine Flank Steak • Zwiebelgewächse

Add-on signature dish (+15€):
Sauerampfer • Karotte • Kalamansi

„Süße Mole“
Banane • Mais • Limette

Petit four

99€

13. bis 16. März • 18 und 19 Uhr

4 HANDS DINNER im mit Felix Wittke



MENÜ FLEISCH

Amuse Bouche

Bao Bun
Kimchi • whipped Tofu

„Butter chicken“
Aubergine • Garam masala • Cashew • Minze

Add-on signature dish (+20€):
„Himmel und Ähd“

„Beef and onions“
Rindfleisch • Zwiebelgewächse

Add-on signature dish (+20€):
Sauerampfer • Karotte • Kalamansi

„Süße Mole“
Banane • Mais • Limette

Petit four

99€

13. bis 16. März • 18 und 19 Uhr