

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

UNSERE CANAPE SELECTION IST

UNSER AUSHÄNGESCHILD FÜR GENUSS.

Es sind Happitizer und sie sprechen eine besondere Sprache.
Treten Sie ein in die Welt unserer Hors D'œuvres, Canapés,
Amuse Bouches und Appetizer.



THE NEW SUSHI
„MODERN EBI FLAT PRAWN“

PLATIN LINE

OCEAN POSITIVE

NUT FREE
GLUTEN FREE

UNSERE HAPPITIZER KÖNNEN SIE IM STEHEN ESSEN UND SERVIEREN WIR IM TABLETT SERVICE.
DIE PORTIONSGRÖßE EINES HAPPITIZERS ENTSPRICHT CA. 2 BISSEN.

UNSERE HAPPITIZER FINDEN SIE IN VIER KATEGORIEN ZUR AUSWAHL

HEALTHY VEGETARIAN LOCAL ETHICALLY RAISED MEATS
OCEAN POSITIVE SEAFOOD OH YES, BUT YOU SHOULD SWEETS

PREISE SIND NETTO EXKLUSIVE DER AM VERANSTALTUNGSTAG GELTENDEN UMSATZSTEUER

ARTISTRY

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

UNSERE

HEALTHY VEGETARIAN SELECTION

HOLT DIE PRODUKTE NACHHALTIGER ORGANIC FOOD PRODUZENTEN AUF IHRE SHOWBÜHNE.

I LOVE PALMENHERZ CEVICHE SPOON	LEICHTES NUSSIG GEBRATENES PALMENHERZ MIT ORANGE UND CAJUN-PFEFFER	3.75	
SHIRLEY TEMPLE CAVIAR PEARLS SPOON	HOLLYWOOD MOLEKULAR PEARLS AUS LIMETTEN, INGWER UND GRANATAPFEL	4	
GIN & TONIC CAVIAR SPOON	HENDRICK'S MIDSUMMER GIN, GURKE, DILL, GIN-TONIC PEARLS	4.5	
PIMMS's NO. 1 CUP CAVIAR SPOON	INGWER, MINZE, ORANGEN, GURKEN, ERDBEEREN PEARLS	4.5	
FRESH BARREL AGED NEGRONI CAVIAR SPOON	MIT ORANGENFILETS UND WERMUTH-CAMPARI-GIN PEARLS	4.5	
CUBA LIBRE PEARLS SPOON	MIT HAVANA CLUB RUM-COLA PEARLS, KANDIERTER LIMETTE UND MINZBLATT	4.5	
CHAMPAGNER GELEE SPOON	MIT VANILLE CRÈME CHANTILY	4	
THE REAL SPICY EDAMAME BEAN SPOON	MIT MISO, SOJA, SPICY CHILI, INGWER UND CAYENNE PFEFFER	4	



GIN & TONIC CAVIAR SPOON

GOLD LINE

VEGAN

NUT FREE
GLUTEN FREE
LACTOSE FREE



WATERMELON ZIEGENKÄSE SPOON MIT SUPER FOOD GRANOLA, PINIENKERNEN UND PASSIONSFRUCHT

4

THE REAL TOMATO No. 2 SPOON WEIBES TOMATENMOUSSE, MANDELMILCHE, BASILIKUM, OLIVENSTAUB, PINIENKERNE

5.5

VEGAN & MORE

VEGAN 

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson



SPRING PEA ERBSEN SOUP SHOT

GOLD LINE

VEGAN

NUT FREE

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

GOLDEN TOMATO CREAM SOUP SHOT	DESIGNGLAS MIT HEIRLOOM TOMATENSAMTSUPPE, ZITRONENTHYMIAN, OLIVEN	4	
CHILLED WATERMELON SOUP SHOT	REAGENZGLAS MIT WASSERMELONE, ERDBEERE, CHILI UND ZITRONENGRA	4	
CHILLED BLOODY MARY SOUP SHOT	DESIGNGLAS MIT TOMATE, SELLERIE, WORCESTERSHIRE, HAMBURGER PFEFFER, TABASCO	4	
SPRING PEA SOUP SHOT	REAGENZGLAS MIT ERBSEN-MINZEN-GURKEN SUPPE	4.5	
THE CRYSTAL GAZPACHO ANDALUZ SOUP SHOT	DESIGNGLAS MIT GURKEN-AVOCADO-ERDBEER KALTSCHALE, PARMESANBLATT	4.5	
VICHYSOISSE A LA LOUIS DIAT CREAM SOUP SHOT	REAGENZGLAS MIT KARTOFFEL-LAUCH SAMTSUPPE MIT TRÜFFEL	4.5	
SANDDORN MANUKA HONEY SOUP SHOT	REAGENZGLAS MIT SANDDORN SAMTSUPPE	4.5	
ROASTED CHESTNUT SOUP SHOT	REAGENZGLAS MIT GERÖSTETER MARONEN SAMTSUPPE MIT BIRNE (NUR IM WINTER)	4.5	
WHITE ASPARAGUS CHAMPAGNE SOUP SHOT	REAGENZGLAS MIT SPARGEL-CHAMPAGNERSAMTSUPPE VOM HOF WERNER	4.5	
MAGIC MUSHROOM ESSENCE SHOT	REAGENZGLAS MIT KRRÄFTIGER STEINPILZ ESSENZ UND ESTRAGON	4.5	
SAFRAN TOMATO ESSENCE SHOT	REAGENZGLAS MIT TOMATEN-ESSENZ-SUPPE UND THYMIAN	5.5	
ARANCINO SICILIANO RISOTTO TRUFFLE BALL	MIT PARMIGIANO REGGIANO, TRÜFFEL, TOMATE, MARACUJA	4.5	
FRESH WATERMELON ACETO MINT CUBE	AGED ACETO DI MODENA, AKAZIENHONIG, ZITRONE, MINZ-CRUMBLE	4	
JASMINE QUINOA BITE SUPER FOOD POWER BALL	MIT KOKOSNUSS	4	
LONDON SWEET SUPER FOOD POWER BALL	MIT SCHOKOLADE, ERDNUSS, ROSINEN, GRANOLA, COCOS FLAKES	4	

VEGAN

VEGAN & MORE

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

THE BRIE DE MEAUX BERLINER BALL	HAUSGEMACHTE BERLINER, TRÜFFEL, BRIE DE MEAUX KÄSE, CRANBERRY	4	
THE SWISS MINI MILLE FEUILLE CUBE	MIT GESCHMOLZENEM GRUYERE KÄSE, KARTOFFELCHIP UND HIMBEERMARMELADE	4	
THE CROTON CHAVIGNOL BRIOCHE CUBE	MIT TOASTED BRIOCHE ZIEGENKÄSE, HIMBEERE, AKAZIENHONIG	4	
THE KING CROQUE CUBE	IN BRAUNER BUTTER GERÖSTETER TRAMEZZINI MIT GRUYERE KÄSE	4	
FRENCH TOAST A LA NEWBERG BRIOCHE CUBE	GEBRATENE PILZE, BRIOCHE, ROTE ZWIEBELMARMELADE, KONFIERTES EI	4	
THE STUFFED CHINATOWN SUGAR PEA	MIT ASIA SPARGEL, HOISIN CHAMPIGNON UND KAROTTEN GEFÜLLTE ZUCKERSCHOTE	4	
THE REAL TOMATO CUBE	MIT GESCHMORTER KIRSCHTOMATE, THYMIAN-CREME, FILO-BASKET	4.5	
THE REAL WODKA OLIVE	MIT ANIS UND KERBEL	3	
THE PISTACCIO FIG	MIT HONIG UND ZIEGENKÄSE	4.5	
THE FILLED BLUECHEESE FIG	ROQUEFORT KÄSE, BALSAM ESSIG, WALNUSS, BASILIKUM, PFEFFER	4.5	
PARSNIP WRAPPED DATE	SÜSSE DATTEL IM PASTINAKEN-MANTEL MIT HONIG UND SOJA	3.5	

BURRATA AVOCADO DINKEL CRUSTY

PLATIN LINE

VEGETARIAN

NUT FREE



THE FRIED POTATO CHIPS MILLE FEUILLE STICK	HOMEMADE NUSSBUTTER FRIED CAYENNE PFEFFER POTATO CHIPS	3.75	
THE REAL PIMIENTO DE PADRON STICK	KNUSPRIG GEBRATEN IN SHERRY OLIVENÖL, FLOR DE SAL NATURAL DÈS TRENC	3.75	
ASPARAGUS TEMPURA ARROW	WILDER GRÜNER THAI-SPARGEL, FRITIERT IN NUSSBUTTER-TEMPURA, ZITRONENGAS-CHILI SAUCE	4.5	
CRISPY POLENTA POMMES STICK	KNUSPRIGER POLENTA MAISGRIES "POMMES" MIT PARMESAN UND CITRUS-CHILI MARMELADE	4.5	

VEGAN 

VEGAN & MORE

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

ROASTED POTATO STICK KLASSISCHE PAPATAS BRAVAS MIT AIOLI CREAM DIP	3.5	
THE CANARY POTATO STICK PAPAS ARRUGADAS SALZKARTOFFEL KAREMELLISIERT MIT ROSEMARY-MOJO	3.5	
THE HASSELBACK POTATO STICK IN BUTTER GEBACKENE FÄCHERKARTOFFEL MIT JALAPENO-KORIANDERSAUCE, SCHNITTLAUCH	3.5	
THE BIG DOM CHAMPIGNON STICK MIT KAREMELLISIERTEN SCHALOTTEN UND LEICHTER KRÄUTER-KNOBLAUCH SAUCE	4	
TEMPURA VEGETABLE BROCCOLINI STICK IN TEMPURA FRITIERTER WILDER BROKKOLI MIT BRÖSELKNUSPER	4	
THE GOLDEN CAULIFLOWER PANKO STICK GRATINIERTER BLUMENKOHL MIT CURRY, PARMESAN UND PANKO	4	
GRATINATED ST. MAURE GOAT CHEESE STICK MIT THYMIAN HONIG UND KANDIERTER PECANUSS	4.75	
RINGELBEETE CHIP MIT JASMIN-CREAM DIP	3	
SWISS TÊTE DE MOINE CHEESE CHIP GEHOBELT AUF PUMPERNICKEL MIT RHABARBERCHUTNEY	5	
THE REAL OLIVE NO. 2 CRACKER CHIP KALAMATA OLIVEN, MANDEL, OLIVEN-BITTERSCHOKOLADE, PARMESAN CRACKER	5.5	
BRUSCHETTA CLASSICO CROSTINI CHIP MIT HEIRLOOM TOMATE, SCHALOTTE, WEINSSIG, KNOBLAUCH UND BASILIKUM	4	
THE DOUBLE SALTY BEACH CRACKER CHIP HANDGEMACHT MIT ERFRISCHENDER PARMIGIANO REGGIANO CREME	4.5	
THE RADDISH DIM SUM DUMPLING MIT ASIA LAUCH, KAROTTEN UND SPICY COLE SLAW	4	
THE WHITEWINE MUSHROOM IN WEISSWEIN-ESSIG EINGEKOCHTER RIESECHAMPIGNON MIT SCHNITTLAUCH	4	
THE REAL CARROT MIT SPICY ROTKRAUT, ZITRONENCREME UND KERBEL	5	
THE RED PORCINI TRUFFLE RAVIOLO ROTE BEETE RAVIOLO MIT STEINPILZEN, FRISCHKÄSE, TRÜFFEL, SPARGEL UND CURRY	5.5	
SPARKLING CHAMPAGNE RAVIOLO 24K MIT TOPINAMBUR-APFELSALAT, 24CAT GOLD CHAMPAGNE, LAKRITZ CRÈME	7.5	
APRICOT-GOAT CHEESE CANNELONI MIT PISTAZIEN UND TONKABOHNE	4.5	
VEGETABLE CHEDDAR CANNELONI ROCKET MIT MARKTGEMÜSE BRANDADE UND CHEDDAR KÄSE	4.5	
WALDORF SALAD CANNELONI MIT APFEL, TRAUBE, ORANGE, WALNUSS	4.5	

ARANCINO SICILIANO RISOTTO TRUFFLE BALL

GOLD LINE

VEGETARIAN

NUT FREE



VEGAN 

VEGAN & MORE

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

BEAUTIFUL BEETROOT BASKET	GELBE UND ROTE UR-BEETEN, ZIEGENKÄSEFÜLLUNG, AKAZIENHONIG BLÄTTERTEIG BASKET	4.5	
SMOKED WATERMELON BASKET	48 STUNDEN KARAMELLISIERTE WASSERMELONE MIT FETA KÄSE, MINZE, CRISPY BASKET	4.5	
BURRATA COTTA LONGO BASKET	KALTER GESCHLAGENER BURRATA, AGED ACETO BALSAMICO, BLÄTTERTEIG BASKET	4.5	
AVOCADO TATAR FILOTEIG BASKET	MIT MANGO, SUPER SEEDS, GRANOLA	4.5	
PARMIGIANO REGIANO CUP BASKET	MIT AVOCADO-FETA MOUSSE	4.5	
BIRNEN BLUECHEESE LONGO BASKET	MIT STILTON KÄSE, BLÄTTERTEIG BASKET	4.5	
MINI QUICHE LORRAINE LONGO BASKET	MIT POREE, SCHNITTLAUCH, SCHALOTTEN, PAPRIKA UND BASILIKUM-CREME	4	
QUEENS QUICHE CHANTERELLE LONGO BASKET	MIT GEBRATENEN SAISONPILZEN, SPARGEL, TRÜFFEL-CRÈME FRAÎCHE	4	
ZITRUSFRUCHT COUSCOUS CHICORÉE BASKET	TABOULEH-COUSCOUS MIT TOMATEN, GRANATAPFEL UND GRAPEFRUIT	4	
THE NEW SUSHI „RAINBOW VEGETABLE ROLL“	BUNTES ROHKOST- GEMÜSE MIT NORIT SESAM-GOMA DARE UND ANANAS	4.5	
MINI TRUFFLE PIZZETTI	LEICHTE BLÄTTERTEIG PIZZETTI MIT TOMATE UND TRÜFFEL	4.5	
BURRATA AVOCADO DINKEL CRUSTY	DINKELKRUSTENBROT KARAMELLISIERT, BURRATA, MANGO, DRIED TOMATO, BALSAMICO	5	
BRITISH CUCUMBER PINWHEEL MINI-TRAMEZZINI	MIT GURKE, DILLKRÄUTER UND FRISCHKÄSE	3.5	
KNUSPRIGE FALAFEL	MIT GRANATAPFEL, MINZ-CREME	4	



THE REAL OLIVE NO. 2 CRACKER CHIP

PLATIN LINE

VEGETARIAN

NUT FREE

VEGAN 

VEGAN & MORE

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

UNSERE

OCEAN POSITIVE SEAFOOD SELECTION MACHT MIT JEDEM BISSEN EINEN POSITIVEN IMPACT ON OVERPOPULATED OCEAN ECOSYSTEMS.

CRISPY CRAB CAKE SPOON	ORIGINAL NEW YORKER KÖNIGSKRABBE CAKE, ZUCKERMAIS-SUCCOTASH, LIMETTE, CHIPOTLE SAUCE	5.5
THE SPICY SALMON SPOON	MIT PURPLE COLE SLAW, LACHSFILET IN SOJA CHILI GLAZE	4
EISMEERFORELLE TATAKI SPOON	SCHARF KURZ ANGEBRATENES EISMEERFORLLENFILET MIT FRISCHKÄSE UND WASABI	4
JACOBSMUSCHEL TATAKI SPOON	COQUILLES ST JACQUES TATAR MIT GEFLÄMMTER LIMETTE, VANILLESCHOTENMARK	5
AHI AHI TUNA LAVENDEL TATAKI SPOON	SCHARF KURZ ANGEBRATENES THUN-FILET IN LAVENDEL-HONIG-SENF KRÄUTERMANTEL	4.75
IKARIMI-LUXUS-LACHS LAVENDEL TATAKI SPOON	SCHARF KURZ ANGEBRATENES IKARIMI FILET IM LAVENDELMANTEL	5
IKARIMI-LUXUS-LACHS JASMIN TEA TATAKI SPOON	IN JASMIN TEA GEBEIZTER IKARIMI LACHS SCHARF KURZ ANGEBRATEN	5
SEEIGEL BEEF TEA CAVIAR PEARLS SPOON	SEEIGEL SEA URCHIN MIT SEESPARGEL UND BEEF TEA MOLEKULAR PEARLS	10
DOVER SOLE MOUNTBATTEN SPOON	SEEZUNGE, KARTOFFELSCHUPPEN, LAUCH, PRINCE OF WALES PERNOD-HOLLANDAISE	11
KÖNIGSKRABBE-SALAT SPOON	MIT ZITRUS FRÜCHTEN UND BLOODY MARY DRESSING	10

THE FLAMBEED SALMON LOLLIPOP
»Wagyu der Meere«
GOLD LINE

OCEAN POSITIVE
NUT FREE
GLUTEN FREE
LACTOSE FREE



VEGAN 

OCEAN SEAFOOD

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

TAPIOKA LOBSTER MEDAILLON CRACKER CHIP

EVENT LINE

OCEAN POSITIVE

NUT FREE
LACTOSE FREE



CREVETTE ROSES GARNELEN BRUSCHETTA CROSTINI CHIP	MIT TOMATEN UND SCHWARZER AIOLI CREME	4.5
AHI AHI TUNA WAN TAN CHIP	KURZGEBRATENER THUN IN CHILI MANGO SALSA AUF KNUSPRIGEM WAN TAN CRACKER	4.5
LOBSTER TATAR CROSTINI CHIP	ANGEMACHT MIT AVOCADO, ZITRUS UND CHIPOTLE SAUCE AUF CROSTINI-BAGUETTE	8.5
TAPIOKA CALAMARI CRACKER UMAMI CHIP	MANIOKWURZEL-SEAFOOD-CRUSTA TAPIOKA CHIP, OCTOPUS, HOISIN SAUCE	4.5
TAPIOKA LOBSTER MEDAILLON CRACKER CHIP	MANIOKWURZEL-SEAFOOD-CRUSTA TAPIOKA CHIP, LOBSTER TAIL MEDAILLON	8.5
BUTTERFISCH BONE PANNA COTTA CRACKER CHIP	MIT KINGLACHS, TRÜFFEL, BLUMENKOHL CAULIFLOWER PANNA COTTA	4.5
NORDSEERABBELEN FILOTEIG BASKET	MELONE, COCKTAILSAUCE, COGNAC, DILL, FILOTEIG CRUNCH	6.5
HUMMER NEWBERG FLAMBIERT BRIOCHE BASKET	BUTTER-BRIOCHE, BISQUE-CREME, LAUCH, KONFIERTES EI, COGNAC	9.5
THE WHITE CHOCOLATE OSSIETRA KAVIAR BASKET	OSSIETRA MALLOSSOL KAVIAR, WHITE CHOCOLATE BASKET	11
HUMMER CLASSIC STICK	MEDAILLON IN BUTTER LASIERT, ROMANA, LEMON-DIP	8
JACOBSMUSCHEL PANCETTA STICK	GLASIG GEBRATENE COQUILLES ST JACQUES MIT PANCETTA UMHÜLLT	5
THE FLAMBEED SALMON LOLLIPOP	FLAMBIERTER »WAGYU DER MEERE« LACHS MIT SEESPARGEL, CREME FRAÎCHE UND SEEKAVIAR	4.5
LACKIERTER UMAMI OCTOPUS LEG STICK	ZART UND LASIERT MIT HOISIN, ERDNUSS, SESAM UND MARACUJAGLAZE	4.5
THE RED TANDOORI TIGER PRAWN STICK	MIT LIMETTE, INGWER UND SESAM	5
THE ANGEL HAIR ATLANTIC SEA TIGER SCAMPI STICK	NUSSIGE BLACK TIGER GARNELE, KNUSPER KATAIFITEIG-ANGEL HAIR	6.5

OCEAN SEAFOOD

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

CRISPY PORTUGUESE BACALHAU CROQUETTE	KARTOFFEL-CROQUETTE, GESALZENE KABELJAU-SCHALOTTEN-FÜLLUNG	3.75
ANCHOVI SALBEI HAPPITIZER	IM SALBEIBLATT FRITIERTE SALZIGE BABY ANCHOVI SARDELLE, ZITRONEN-DIP	3.75
FRIED TIGER PRAWN	IN FILOTEIG FRITIERTE CRISPY TIGERGARNELE MIT COCKTAILSAUCE	4
HAWAIIAN COCONUT PRAWN	IN CRISPY PANKO-KOKOSNUSS FRITIERTE TIGERGARNELE, LEMON CHILISAUCE, SPICY COLE SLAW	4.5
FESTIVE BLACK COD MISO TATAR ENDIVIE LEAF	ENDIVIENBLATT, BLACK COD KABELJAU, KORIANDER	4.5
VIENNOISE SALMONE A LA TIFFANY	HAUSGEMACHTES MINI CROISSANT, GRAVED LACHS, DILLSPITZEN, MEERRETTICH	5.5
AUSTER	FINE DE CLAIRE MIT SCHALOTTENVINAIGRETTE UND ZITRONE	3.75
AUSTER ROCKEFELLER	FINE DE CLAIRE GRATINIERT MIT SPINAT, PERNOD, HOLLANDAISE	5
AUSTER SURF & TURF	FINE DE CLAIRE AUSTER MIT RINDERTATAR FRITIERT, GEKOCHTEN SCHALOTTEN, KRÄUTER	6
AUSTER ELYSEE MIT PERNOD CAVIAR	FINE DE CLAIRE AUSTER MIT PERNOD-ANIS-CAVIARPERLEN	6
SMOKED APPLE & EEL CANNELONI	GRANNY SMITH APFEL-MOUSSE, GERÄUCHERTER AAL, FORELLENKAVIAR, APFEL-SENF-CREME	5
THE SALAD NIÇOISE CANNELONI	OLIVEN-GRÜNE FEVE-BOHNEN-THUNFISCH-ANCHOVI-MOUSSE, TOMATENGELEE, KARTOFFELCHIP	4.5
LONG ISLAND LOBSTER RAVIOLO	MINI RAVIOLO KALT MIT HUMMERFÜLLUNG, ZITRONENGRAS, ESTRAGON, MANGO-SAFRAN	9.5
MINI WHITE LOBSTER COCKTAIL ROLE	MINI BRIOCHE BRÖTCHEN MIT KERBEL, COCKTAILSAUCE	9.5
THE NEW SUSHI „MODERN SALMON NIGIRI“	KING LACHS ROH AUF IN NUSSBUTTER-ÖL FRITIERTEM SUSHI REIS, AGED SOJA	5
THE NEW SUSHI „MODERN TORRO TUNA NIGIRI“	BAUCLAPPEN TUNA ROH, FRITIERTER SUSHI REIS, TERRIYAKI PURE	9
THE NEW SUSHI „MODERN EBI FLAT PRAWN“	GARNELE MIT MEERRETTICH-CREME, SEEKAVIAR, VANILLESCHOTE, CINNAMON	5
THE NEW SUSHI „TOKIO TUNA TATAR“	FRITIERTER SUSHI REIS, BLUEFIN THUNFISCH TATAR, KORIANDER, KRÄUTER	5
THE NEW SASHIMI „LACHS MAPLE ROSE“	IN MAPLESYRUP UND APFEL EINGELEGTE LACHS ROSE MIT BRUNNEN KRESSE	5
MAINE LOBSTER SOUP SHOT	IM REAGENZGLAS MINI HUMMER SUPPE IM REAGENZGLAS MIT COGNAC UND ESTRAGON	5.5
PALM BEACH PRAWN BLOODY MARY SOUP SHOT	GIANT PRAWN, BACON, SPICY TOMATE, GESCHMOLZENER SELLERIE	5.5



THE LONG ISLAND LOBSTER RAVIOLO

EVENT LINE

OCEAN POSITIVE

NUT FREE

OCEAN SEAFOOD

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

UNSERE

LOCAL ETHICALLY RAISED MEATS SELECTION ZEIGT

DASS NACHHALTIGE PRODUKTION AUCH GLEICHZEITIG BESSER SCHMECKT.

DUCK A L'ORANGE SPOON	ROSA ENTENBRUST IN KUMQUAT-GRAND MARNIER GLACE MIT PFLAUME UND MANHATTAN KIRSCH	4.5
CRISPY ENTEN CONFIT SPOON	GEBRATENES ENTENBRUST-CONFIT, KNUSPRIGER ENTENHAUTCHIP, ENTEN JUS	4.25
THE POPCORN STEAK SPOON	SLOWLY COOKED AND ROASTED ROASTBEEF, ZUCKER, SAHNE, POPKORNMAIS, CINNAMON	5
BEEF TATAR ALLER ET RETOUR SPOON	MIT KURZ FLAMBIERTEM RÖSTAROMEN ANGUS TATAR, MOUNTAIN CHEESE UND PIMIENTO	6.5
MINI EGG BENEDICT SPOON	MIT BRIOCHE, AVOCADO, PANCETTA, WACHTELEI UND YUZU HOLLANDAISE	5.5



FLAMBEED
LEMONGRAS-KIKOK-CHICKEN
STICK
PLATIN LINE

ETHICALLY RAISED MEAT

NUT FREE
GLUTEN FREE
LACTOSE FREE
SPICY

INDONESIAN CHICKEN SATAY STICK	WÜRZIGE HÜHNERBRUST SLICES IN SATAY-CHILI-PEANUT GLAZE	3.5
FLAMBEED LEMONGRAS-KIKOK-CHICKEN STICK	ABGEFLÄMMTE KIKOK HÜHNERBRUST IN STICKY SWEET-SOUR-LIMETTEN SAUCE	5.5
THE FLAMBEED UMAMI BEEF FILET SASHIMI STICK	IN PONZU-SOJABUTTER MIT FEUER ABGEFLÄMMTES RINDERFILET, SESAM	5

FARMER'S MEAT

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson



THE FLAMBEED
UMAMI BEEF FILET SASHIMI STICK
in SOJA PONZU BUTTER
PLATIN LINE

ETHICALLY RAISED MEAT

NUT FREE
GLUTEN FREE
LACTOSE FREE
SPICY



BAVARIAN MEATBALL STICK	KALBSFLEISCHFRIKADELLE MIT SCHWÄBISCHER SPECK-KARTOFFEL, SCHNITTLAUCH CREME, RADIESSCHEN	3.25
FRENCH HONEY MUSTARD MEATBALL STICK	KALBSFLEISCHFRIKADELLE MIT PARISER KARTOFFEL CREME FRAÎCHE, SCHNITTLAUCH	3.25
MORROCAN MINT MEATBALL STICK	KALBSFLEISCHFRIKADELLE MIT GRANATAPFEL, ORIENTAL DUKKAH SPICE, YOGHURT-LABNEH	3.25
STICKY UMAMI MEATBALL STICK	KALBSFLEISCHFRIKADELLE IN ASIA-LACK GLACE MIT SCHNITTLAUCH UND SESAM	3.25
BANGERS & MASH SAUSAGE STICK	IN SÜSSEM SENF GLASIERTES MINI WÜRSCHEN MIT KARTOFFEL-CREME UND RÖSTZWIEBELN	3.75
SHANGHAI PORKBELLY STICK	STICKY SCHWEINEBAUCH KANTONESISCHE ART MIT FRÜHLINGSLAUCH UND KNUSPRIGER SCHWARTE	3.5
AIOLI ESCARGOT STICK	WEINBERGSCHNECKE IN KRÄUTER DER PROVENCE-AIOLI UND BUTTER GEGART	4.5
THE LAMB CHOP LOLLIPOP	ROSA LAMMQUARREE-CHOP MIT THYMIAN IN KROSSER LAVENDEL-HONIGKRUSTE	4.5
THE FAMOUS ANGUS RINDERFILET LOLLIPOP	ROSA GEBRATENES RINDERFILET IM BRIOCHEMANTEL MIT ZWIEBELMARMELADE	6
THE FAT GOOSE BERLINER	HAUSGEMACHTER BERLINER SCHMALZGEBÄCH MIT HAPPY FOIE GRAS UND APFEL CHUTNEY	5.5
MINI UPPER EAST ESCALOPE	MAGIC KNUSPER PANADE SCHNITZEL MIT SAUCE HOLLANDAISE UND KANDIERTER ZITRONE	4.5
DEVILS DATE ON HORSEBACK	SÜßE PREMIUM ORGANIC DATTEL IM PANCETTA-SCHINKEN MANTEL MIT BÄREHONIG GESÜSST	4.5
EMIRATES PALACE MEDJOUL 24K GOLD DATE	KÖNIGIN DER DATTELN MIT PANCETTA IN 24K BLATTGOLD UMHÜLLT	14
HANDMADE CHICKEN COCOS SAMOSA	TANDOORI-HUHN, MANGO-CHUTNEY, COCOSFLAKES, SAMOSATEIG, SESAM COLE SLAW	4
HANDMADE SPICY PORK SAMOSA	MIT CAYENNEPEFFER - SCHWEINEFLEISCH, APRIKOSE UND SPICY COLE SLAW	4

FARMER'S MEAT

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

MINI TRAMEZZINI MONSIEUR	UNSER BELIEBTES TRAMEZZINI MIT GRUYEREKÄSE, PANCETTA, BECHAMEL, IN NUSSBÜTTER GERÖSTET	4.5
MINI RUBEN SANDWICH TRAMEZZINI	PFEFFER-KORIANDER PASTRAMI, MIXED PICKELS, SENF MAYO, COLE SLAW, RÖSTZWIEBEL	4.5
CLASSIC ROASTBEEF TRAMEZZINI ROLE	IN TRAMEZZINI GEROLLTES ROSA ROASTBEEF MIT TATAR SAUCE UND ZWIEBELRELISH	4.5
THAI KORIANDER PASTRAMI TRAMEZZINI ROLE	IN TRAMEZZINI GEROLLTES PASTRAMI MIT PFEFFER, SENF UND CORNICHON	4.5
CRISPY FLAMMKÜCHLE MINI PIZZETTI	MIT GERÄUCHERTEM SPECK, SAUERRAHM, SCHALOTTENCREME UND SCHNITTLAUCH	3.5



HANDMADE SAMOSA
GOLD LINE
ETHICALLY RAISED MEAT



MAFIA CARPACCIO CROSTINI	MIT HAUCHDÜNNEN SCHEIBEN ANGUS RINDERFILET, RUCOLA, PARMESAN, GERÖSTETEM PINIENKERN	4.5
RED UMAMI DUCK CROSTINI	MIT FIVE SPICE JUS MARINIERTER ENTENBRUST UND TROMPETENPILZ	5
HAWAIIAN CHICKEN CROSTINI	KIKOK HUHN, KOKOS, CHILI-ERDNUSSCREME	3.25
THE REDWINE RAVIOLO TALEGGIO CHIP	AUS ROTWEIN PASTA MIT TOMATEN, SCHWEINEFILET, TALEGGIO KÄSE, MARASHINO	5.5
CHICKEN AND WAFFLE	US SUPER BOWL KLASSIKER MIT BUTTERMILCH-CHEDDAR WAFFEL, HÜHNCHEN IN AHORNSIRUP, COLE SLAW	4.5
TROCKENEIS - UMAMI BEEF TATAR WAN TAN CRACKER	ABGEFLÄMMTES FIVE-SPICE-HOISIN RINDERTATAR AUF WAN TAN	6.5
THE NEW SUSHI „CRISPY BEEF FILET NIGIRI“	MIT UMAMI-HOISIN SAUCEAUF IN NUSSBÜTTER-ÖL FRITIERTEM SUSHI REIS	5.5
THE NEW SASHIMI „WAGYU SHABU SHABU“	IN WAGYU FILET GEROLLTE UDONG NUDEL MIT DASHI-GOMADARE SAUCE	15
THE NEW SUSHI „FLAMED WAGYU NIGIRI“	FRITIERTER SUSHI REIS, FLAMBIERTES A5 WAGYU, WASABI-MAYONNAISE	9
WAGYU FILET BRIOCHE CUBE	MIT GETOASTETEM BRIOCHE, ANGEGRILLTEM A5 WAGYU UND PORCINI PILZ	10.5
WAGYU 24K CAVIAR BRIOCHE CUBE	MIT 24 KARAT BLATTGOLD, BRIOCHE, ANGEGRILLTEM A5 WAGYU UND CAVIAR MALOSSOL	15.5
HAPPY FOIE GRAS BRIOCHE CUBE	MIT MANDELN, SAUERKIRSCHEN, FRISCHEM BRIOCHE UND BITTERSCHOKOLADE	6.5
BEEF TATAR BUCKINGHAM STYLE BASKET	FILO TEIG CUP MIT US ANGUS FILET, TRÜFFEL CREME UND CRISPY KARTOFFELSTROH	5.5
THE FRIED PANCETTA GIULIA BASKET	MIT RUCOLA-KARTOFFEL-PINIENKERN-TOMATEN-FÜLLUNG	4.75
CRISPY STEINPILZ-SPECK BASKET	STEINPILZ-CONFIT, PANCETTA-SPECK, SCHNITTLAUCH (SAISONAL)	4.5

FARMER'S MEAT

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

UNSERE

OH YES, BUT YOU SHOULD SELECTION KÜRT DIE
SÜßE LOCKUNG MIT EINER GESCHMACKSEXPLOSION. FIGURNEUTRAL. VERSPROCHEN.

CHAMPAGNER ERDBEER STICK	IN TONKABOHNEN-SCHOKO ÜBERZOGENE CHAMPAGNER-WALDERDBEERE MIT ERDBEERKNUSPER	4.75
CANDIED WILLIAMS PEAR CHIP	KARAMELLISIERTES WILLIAMSBIHNENSEGEL MIT SCHOKOLADEN-BANANENLIKÖR CREME UND FEIGE	5
CHOCOLATE CROSSIE LOLLIPOP	DUNKLE VALRHONA SCHOKOLADE, ERDNUSS, ROSINEN, MANDELN UND KNUSPER GRANOLA	3.5
THE CAULIFLOWER REVOLUTION STICK	BLUMENKOHLE IN TRÜFFEL MILCHBUTTERSCHOKO AROSIIERT - FOODPAIRING KUNSTSTÜCK	3.75
WHITE PEACH CHOCOLATE CROSSIE LOLLIPOP	WEIßE PFIRSICH-SCHOKOLADE, LAVENDELCREME UND KOKOS GRANOLA	3.5
PEACH PATE DES FRUITS LOLLIPOP	MIT CHARLIE CHAPLIN APRIKOSEN-PASSIONSFRUCHT-SCHLEHENGEELE UND ZUCKERGITTER	4.5
SWEET CRÊPE SUZETTE ROLE STICK	GRAND MARNIER-BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN MIT ORANGEN-JAM UND CINNAMON	4.5
CANDIED ORANGE CHIP	KARAMELLISIERTE ORANGEN-SLICE MIT BITTERSCHOKOLADE, VANILLE UND GOLDSTAUB	4.5
THE AVIATION CHERRY	IN VEILCHENLIKÖR-SCHOKO ÜBERZOGENE MARASHINOKIRSCH MIT KNUSPER	5



THE CAULIFLOWER REVOLUTION

SILVER LINE

VEGETARIAN

NUT FREE
GLUTEN FREE
SPICY

DELI DESSERTS

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson

JASMIN MACARON MIT KARAMELLISIERTEN ROSEN	3.5
TWO SIDED MERENGUE HAUSGEMACHTE BAISERTÖRTCHENHÄLFTEN MIT EINER PEACH-JASMIN-CREMEFÜLLUNG UND ORANGENSTAUB	4.5
CAPPUCCINO PROFITEROLE BRANDTEIG-WINDBEUTEL, CAPPUCCINO-KAFFEE-KARAMELL-CREME, DUNKLE SCHOKOLADE, GOLDSTAUB	4.5
PEANUT COOKIE BANANA CUBE MIT ERDNUSS, VANILLE, BANANE	3.5
FRENCH TOAST BRIOCHE CUBE MIT AHORNSIRUP, BLAUBEERE, CINNAMON UND KARAMELLSIRUP	4.5
ORIGINAL ROYAL ASCOT BRITISH SCONÉ MIT CLOTTED CREAM, HAGELZUCKER ZERSTÄUBT UND RASPBERRY MARMELADE	4.5
THE STRAWBERRY MARGARITA STICK IN SEVILLA ORANGEN UND COINTREAU MARINIERTER ERDBEERE MIT FLEUR DE SEL	4.5
THE STRAWBERRY MOJITO STICK IN MINZ-LIMETTEN UND RUM MARINIERTER ERDBEERE MIT ZUCKERMANTEL	4.5
CHOCOLATE FUDGE BROWNIE SAFTIGER DOUBLE FUDGE BROWNIE MIT HIMBEERE UND KANDIERTER PECANUSS	4.5
APRICOT JAM CHAMPAGNE MINI TARTELETT MIT APRIKOSEN, CREME PATISSERIE UND MÜRBTEIGBASKET	4.5
GREEK RHUBARB HONEY MINI TARTELETT MIT RHABARBER, GRIECHISCHEM SCHOKO-HÖNIG-JOGHURT UND MÜRBTEIGBASKET	4.5
PALM BEACH KEY LIME PIE MINI TARTELETT MIT CITRUS JAM, BAISER, BUTTERMILCH-LIMETTEN CAKE UND MÜRBTEIGBASKET	4.5
PINA COLADA MINI TARTELETT MIT ANANAS, KOKOS, KARIBISCHER PLANTATION RUM-CREME, MÜRBTEIGBASKET KNUSPER	4.5
NY CHEESECAKE CRÈME BRÛLÉE MINI TARTELETT MIT MARINIERTEN BLAUBEEREN, WEIßER SCHOKO UND MÜRBTEIGBASKET	4.5
MOUSSE AU CHOCOLAT AUX OIGNONS SPOON FOODPAIRING NEUHEIT MIT ZWIEBELCHUTNEY UND KROKANT KNUSPER	4.5
CREME BRÛLÉE SPOON MIT BLAUBEERE, KLASSISCHER TAHITI VANILLE CREME UND MUSCOVADO ZUCKER BRÛLÉE	5.5
BELLINI CREME BRÛLÉE SPOON MIT HIMBEERE, WEIßER PFIRSICH CREME UND MUSCOVADO ZUCKER BRÛLÉE	5.5
MINI MARILLEN TOPFEN KNÖDEL SPOON MIT APRIKOSEN-VANILLE-FLAN, BUTTERBRÖSEL UND BLAUBEERE	4.5
POMMES SOUFFLE AND BERNAISE SPOON SÜßES KARTOFFELLUFT-BÄLLCHEN MIT AMARETTO-KNUSPER UND BERNAISE	6

CREME BRULEE SPOON

NO MORE WORD NEEDED LINE

VEGETARIAN

NUT FREE
GLUTEN FREE



DELI DESSERTS