



B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

## Food Pairing

Gericht	Cocktail
<b>Gemüsetatar</b> schwarzer Knoblauch Pecorino Petersilieöl	<b>Pink Shrubb</b> Lillet Rosé Beefeater Rhabarber Erdbeere, Holunderblüte
<b>Catch of the Day!</b>	<b>Überraschung</b>
<b>„Puttanesca“</b> Kalb & Pulpo, Couscous, Cranberry Oliven	<b>The Gardener</b> Tequila Petersilie, Hibiskus Gurke, Minze
<b>Kölner Kirsche</b> Schokolade Kirsche Mandel	<b>Cherry Swizzel</b> Wild Turkey Kirsche Rosmarin Limette

Dreigang Cocktail-Menü - **55 €** | ohne Pairing **35 €**  
mit alkoholfreier Begleitung - **50€**

Catch of the Day - **Tagespreis** | Pairing-Cocktail + **5 €**  
Käse vom Affineur Waltmann - **4 €** je Stück

Zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an, wir beraten Sie gerne.

alle Preise in Euro inklusive 19% mwst.