



B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

Food Pairing

G a r n e l e

Oxenmark
Pimientos
Nori Alge, Dill

Blackwood Forest

ELYX weiße Beete
Lillet blanc
Schwarzwald-Sirup

Catch of the Day!

L a n d h u h n

Pilze
Artischoke
Café de Paris

Überraschung

L e m o n g r a s

ELYX Zitronengras
Grand Marnier
Mezcal, Limette

B i r c h e r m ü s l i

Joghurt-Limetten-Sorbet
Apfel
Staudensellerie

Blue Patron

Tequila Patron
Hibiskus
Blaubeere, Chili

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

Catch of the Day - Tagespreis | Pairingcocktail - 5 €
3 Sorten Käse vom Affineur Waltmann - 12 €

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

alle Preise in Euro inklusive 19% mwst.