



B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

Prix Fixe Menü

| Gericht | Cocktail |
|--|---|
| TUNA SLICES Kalamansimayo Austernsauce Schnittlauch, Sesam | TOUCH OF CACAO Petersilien-Tequila Creme de Cacao Lillet Blanc Holunder |
| CATCH OF THE DAY | SURPRISE |
| U.S. BEEF Ochsenbäckchen Hummus, Zuckerschote Granatapfel, PX Sherry | RUM-TRAUBE-NUSS Havana 7 Lillet Rouge, Walnuss Limette |
| TONKABOHNE Eiscreme, Feige Knusperwaffel Pistazie | AUTUMNS KISS Beefeater Himbeere Ingwer, Tonkabohne Zitrone, Eiweiß |

Dreigang Cocktail-Menü - **59 €** | ohne Pairing **39 €**
mit alkoholfreier Begleitung - **54 €**

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.