

B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

Cocktail-Menü

Gericht	Cocktail
FORELLE Lardo Zucchini, Liebstöckel Linsen	THE ALCHEMIST ELYX Dill, Espolon Bärlauch, Lillet Blanc, Zitrone, Mandel, Vanille
BÄRLAUCH Suppe Markklöschen	CYNARLISCHES Cynar, Lillet Rose, Gurke-Basilikum-Cordial
SOT-L'Y-LAISSE Ayran, Ras el-Hanout Schwarzkümmel Okra	THAI GARDEN ELYX Tomate & Zitronengras, Radieschen, Zitrone
METZGERSTÜCK Vom Rind, Spargel Salzlimette, Mandel Polenta	BACON & PORCINI SOUR Wild Turkey Serrano & Steinpilz, Lillet Blanc, Zitrone, Rosmarin, Apfel
RHABARBER Cheesecake Kerbel, Ingwer	CUBAN DAISY Havanna Club 7, VAUX Sekt, Limette, Himbeere, Vanille

5 Gänge Cocktail-Menü 95 €

Alkoholfrei 89 €, ohne Pairing 63 €

4 Gänge Cocktail-Menü (ohne Sot-L'y-Laisse) 75 €

Alkoholfrei 69 €, ohne Pairing 48 €

3 Gänge Cocktail-Menü (Forelle, Metzgerstück, Rhabarber) 57 €

Alkoholfrei 53 €, ohne Pairing 37 €

Inklusive einer Runde Brot, Nachservice 1,50 € je Portion.

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

alle Preise in Euro inklusive 19% mwst.



B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

A l a C a r t e

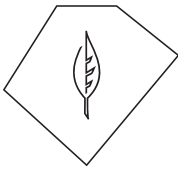
Cocktail Vorspeise	Foodpairing Vorspeise
NEGRONI 12€ Gin Campari Roter Wermuth	PILZESSENZ 10€ Jakobsmuschel Gänseschinken Gurke
LONDON BUCK 12€ Beefeater Gin Minze, Limette Ginger Beer	FJORDFORELLE 9€ Beefeater Gin Gurke, Limette Ginger Beer
Cocktail Hauptgang	Foodpairing Hauptgang
PISCO SOUR 12€ Pisco Limette Angostura	HEILBUTT 23€ Spinat Kapern Rote Trauben
MANHATTAN 13€ Whisky Roter Wermuth Bitter	ONGLET 21€ U.S. Beef Karotte, Ananas Minze
Cocktail Dessert	Foodpairing Dessert
BRANDY ALEXANDER 13€ Vanille-Cognac Creme de Cacao Muskat	WEIßE SCHOKO- MOUSSE 7€ Himbeere Litschi Papaya

Käsevariation vom Waltmann 13€

Früchtebrot, Dattel-grüner-Pfeffer-Chutney

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

alle Preise in Euro inklusive 19% mwst.



B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

B a r s n a c k s

Nachos & Avocado

Hausgemachts Nachos mit Avocadodip

6,50 €

Pfefferbeißer

Vom Wildschwein aus der Jagd von
Josef Vos, Hessen

Stück 4 €

Oliven

Mariniert mit Jordan Olivenöl

5 €

Focaccia

Hausgebacken mit Jordan Olivenöl und
Maldon Seasalt

2,50 €