

B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

Cocktail-Menü

Gericht	Cocktail
SAIBLING Tatar Gurke, Ingwer, Radieschen	SALTED TOMATO Elyx Tomate, Lillet Paprika, Bergamotte
LAUCH Essenz Garnele gelbe Paprika	BAYLEAF MARGARITA Espolon Cellery Lillet Rose, Bayleaf Cordial Limette, Orange
WACHTELBRUST Topinambur, Buchenpilz Cranberry, Sherry	HAZEL & PANDAN ELYX Haselnuss Lillet Pandan Infusion Gurke-Basilikum-Cordial
TAFELSPITZ Rosa, vom Kalb Blumenkohl, Perlzwiebeln Petersilienwurzel	CHORIZO GUACAMOLE Espolon Chorizo-Infusion Lillet Salzkaramell Avocado, Limette
BABA AU RHUM Gerösteter Kokos Salzkaramell Blutorange	P & P SHRUP Wild Turkey Pineapple- Pepper, Himbeer-Essig, Tonkabohne, Grüner Pfeffer

5 Gänge Cocktail-Menü 95 €

Alkoholfrei 89 €, ohne Pairing 63 €

4 Gänge Cocktail-Menü (ohne Wachtel) 75 €

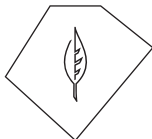
Alkoholfrei 69 €, ohne Pairing 48 €

3 Gänge Cocktail-Menü (ohne Lauch & Wachtel) 57 €

Alkoholfrei 53 €, ohne Pairing 37 €

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

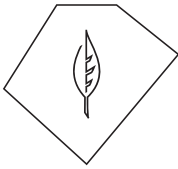
Cocktail Vorspeise	Foodpairing Vorspeise
NEGRONI 12€ Gin Campari Roter Wermuth	PILZESSENZ 10€ Jakobsmuschel Gänseschinken Gurke
DARK & STORMY 12€ Rum Limette Ginger Beer	SCHWEINEBACKE 9€ Duke of Berkshire Blutwurst Apfel, Zwiebel
Cocktail Hauptgang	Foodpairing Hauptgang
PISCO SOUR 12€ Pisco Limette Angostura	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 €