

Herzlich willkommen im art'eat

Unser Restaurant bietet Ihnen mit seiner Modern American Cuisine ein echtes Festival der Aromen. So bunt, so vielfältig, so abwechslungsreich wie sonst keine andere Küche. Executive Chef Darrick Carter und sein Team vereinen dafür traditionelle Kochtechniken der gehobenen amerikanischen Küche mit den Einflüssen weltweiter Esskulturen. Es dominieren die lateinamerikanische und asiatische Kochkunst, aber auch französische, mediterrane und andere kulinarische Stilrichtungen haben die Karte beeinflusst und köstliche Spuren hinterlassen.

So entsteht mit unserer Modern American Cuisine ein völlig neues Geschmackserlebnis, das auch Sie begeistern wird.

Gern erklärt Ihnen unser Service Team die Speisen und ist bei der Wahl behilflich.

Und wenn es Ihnen geschmeckt hat, freuen wir uns, wenn Sie das art'eat weiterempfehlen.

Welcome to art'eat

Our restaurant offers you a festival of flavors with its Modern American Cuisine. As colorful and varied as no other kitchen. Executive Chef Darrick Carter and his team combine traditional cooking techniques of upscale American cuisine with the influences of global food cultures. Latin American and Asian cuisine dominate, but French, Mediterranean and other culinary styles have influenced the menu and left delicious traces. With our Modern American Cuisine we created a completely new taste experience, which will also inspire you.

Our service team will be delighted to explain the dishes and assist you with making your choice. If you enjoyed your meal, feel free to recommend the art'eat.

vorspeise

starters

Salat Maison / Salad Maison

Wildkräuter / Ziegenkäse / Beeren / Kandierte Walnüsse / Rote Zwiebel
Wild Herbs / Goat Cheese / Berries / Candied Walnuts / Red Onion

€ 12,00

Xiao Long Bao

Hummer / Gelee / Vinaigrette
Lobster / Jelly / Vinaigrette

€ 14,00

Crudo Nicoise

Gelbflossen Thunfisch / Wasabi-ErbSEN Sphäre / Schwarze Oliven Pulver /
Wachtel Ei / Zitronen Öl
Yellow Fin / Wasabi-Pea Sphere / Black Olive Powder / Quail Egg / Lemon Oil

€ 16,00

Wagyu

Tatar / Yuzu-Kosho Aioli / Wasabi Crumble / Fumée / Oscietra Kaviar
Tatar / Yuzu-Kosho Aioli / Wasabi crumble / Fumée / Oscietra Caviar

€ 18,00

Garten Erbse / Garden Pea

Chilled Suppe / Minze / Frischkäse / FlusskrebS / Habanera Öl
Chilled Soup / Mint / Queso Fresco / Crayfish / Habanera Oil

€ 12,00

Tiradito

Wolfsbarsch / Radieschen / Rucola-Limonen Emulsion / Gurken Vinaigrette
Sea Bass / Radish / Rocket-Lime Emulsion / Cucumber Vinaigrette

€ 14,00

tasting tasting

Drei Gänge / Three Courses

Xiao Long Bao

Hummer / Gelee / Vinaigrette
Lobster / Jelly / Vinaigrette

Rind / Beef

Wagyu Short Rib / Spargel / Rindermark Krokette / BBQ Jus
Wagyu Short Rib / Asparagus / Bone Marrow / BBQ Jus

Granny Smith

Mousse / Kandierte Äpfel / Sorbet / Chip / Ingwer Pudding
Mousse / Candied Apple / Sorbet / Chip / Ginger Custard

pro person € 45,00
per person

Fünf Gänge / Five Courses

Garden Pea

Chilled Suppe / Minze / Frischkäse / Flusskrebis / Habanera Öl
Chilled Soup / Mint / Queso Fresco / Crayfish / Habanera Oil

Wagyu

Tatar / Yuzu-Kosho Aioli / Wasabi Crumble / Fumée / Oscietra Kaviar
Tatar / Yuzu-Kosho Aioli / Wasabi crumble / Fumée / Oscietra Caviar

Lamm / Lamb

Kräuter geröstet / Feldsalat / Morcheln / Senf Jus
Herb-Roasted / Lamb's lettuce / Morels / Mustard Jus

Erde und Ozean / Earth and Ocean

Steinbutt / Garnelen / Edamame Nage / Zitronen Thymian / Shimeji Pilze
Turbot / Prawns / Edamame Nage / Lemon Thyme/ Shimeji

Zitrone und Basilikum / Lemon and Basil

Parfait / Macaron / Erdbeeren / Joghurt
Parfait / Macaron / Strawberry / yogurt

pro person € 65,00
per person

hauptspeise

main course

Karotte / Carrot

Tortellini / Karotten Jus / Karotten Grün / Crumble
Tortellini / Carrot Jus / Carrot Greens / Crumble

€ 18,00

Lamm / Lamb

Kräuter geröstet / Feldsalat / Morcheln / Senf Jus
Herb-Roasted / Lamb's lettuce / Morels / Mustard Jus

€ 27,00

Erde und Ozean / Earth and Ocean

Steinbutt / Garnelen / Edamame Nage / Zitronen Thymian / Shimeji Pilze
Turbot / Prawns / Edamame Nage / Lemon Thyme / Shimeji

€ 28,00

Spanferkel / Suckling Pig

Confit des Bauches / Radieschen / Rhabarber-Chutney / Kartoffelknödel
Confit of Belly / Radish / Rhubarb Chutney / Potato Dumpling

€ 20,00

Rind / Beef

Wagyu Short Rib / Spargel / Rindermark Krokette / BBQ Jus
Wagyu Short Rib / Asparagus / Bone Marrow / BBQ Jus

€ 45,00

Stubenküken / Poussin

Trüffel / Frühlingszwiebel / Rahmkartoffel / Demi-Glace
Truffe / Spring Onion / Creamed Potato / Demi-Glace

€ 25,00

dessert

dessert

Zitrone und Basilikum / Lemon and Basil

Parfait / Macaron / Erdbeeren / Joghurt
Parfait / Macaron / Strawberry / Yogurt

€ 10,00

Granny Smith

Mousse / Kandierte Äpfel / Sorbet / Chip / Ingwer Pudding
Mousse / Candied Apple / Sorbet / Chip / Ginger Custard

€ 10,00

Englische Gurke / English Cucumber

Sorbet / Gepresste Melone / Joghurt-Crème / Oliven Öl Biscuit
Sorbet / Compressed Melons / Yogurt Cream / Olive oil Biscuit

€ 10,00

Sorbet Variation

€ 8,00

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über unsere Zutaten erfahren, wenden Sie sich bei Ihrer Bestellung bitte an unser Team.

If you suffer from any allergens or food intolerances and wish to find out more about the ingredients we use, please inform a member of our team when placing your order.

Bon
Appetit!

Pin
C

