

PAPILLON

STARTERS

OYSTERS ON THE ROCKS 3 PIECES	21
Mignonette oder Passionsfrucht, Yuzu, Champagnergelee	
CRUDO	19
Roher Fisch, Blutorangensauce, Kaffir-Limettenöl, Kapernblätter	
Extra Kaviar Ossetra 20g	59
BEEF CROQUETTES 3 PIECES	12
Geschmorte Rinderrippchen, Meerrettich-Mayonnaise, Parmesan	
ROASTED ASPARAGUS Vg	16
In Weißwein pochiertes Spargel, Miso-Caesar-Schaum, Pistazien-Crumble	
GOLDEN CARPACCIO Vg	14
In Safran pochiertes Kohlrabi, Stracciatella, schwarze Sesamsauce, Haselnuss, Honigwabe	
STRAWBERRY BURRATA Vg	16
Langsam gegarter Erdbeer-Soffritto, Basilikumöl, Macadamia-Biscotti	
OSSETRA CAVIAR PORTION 20G	65
Knusprige Kartoffel, Blini, Tonkabohnen-Crème fraîche	
BEEF TARTARE	22
Filet Mignon, eingelegte Senfkörner, Eigelbcreme, Kapern, Schnittlauch, frischer Meerrettich	
Extra Kaviar Ossetra 20g	59

ENTRÉES

SPRING SALAD Vg	14
Kopfsalat, gemischte saisonale Salatsorten, Zuckererbsen, karamellierte Mandelchips, Ziegenkäse	
PEPPER CALAMARI	19
Gebratene Calamari, Pfefferkorn-Gewürzmischung, Butterbohnencreme, Kräuter-Salsa, Fenchelchips	
SPAGHETTI ALLA NERANO Vg	19
Zitronen-Salbei-Butter, Zucchini, Olivenpulver	
SPICY LOBSTER TAGLIATELLE	32
Hummer-Tomatensauce, Chili-Marmelade, Hummerfleisch, geröstete Kirschtomaten	
CAVIAR RIGATONI	89
Royal Black 40g	

MAINS

RISOTTO VERDE Vg	21
Basilikum-Pesto, Broccolini, Zitronen-Brösel, Pinienkerne, schwarze Knoblauchcreme	
SEAFOOD POLENTA	26
Cremige Polenta, Garnelen, Oktopus, Jakobsmuscheln, mediterrane Hummercremesuppe, Schnittlauch	
DOVER SOLE FILLET	42
Gelbe Paprikabutter, Bok Choy, Petersiliensauce	
ENTRECÔTE STEAK 300G	49
Topinambur-Creme, Demi-Glace aus Espresso und Ahorn	
BEEF SHORT RIBS	32
18 Stunden lang mit Gewürzen und Trockenfrüchten gekocht, serviert mit frischen Kräutern und knusprigen Samen, Nüssen und Gewürzen	
WAGYU ASK YOUR SERVER	
Rum-Yuzu-Toffee	

SIDES

FRIES Vg	6
Mit Limetten-Chili-Mayonnaise	
CLASSIC POMME PURÉE Vg	7
PIMIENTOS DE PADRON Vg	7
Geräucherte Paprika, Zitronenschale	
SMALL CAESAR SALAD Vg	7
Miso-Caesar, Pistazien-Crumble	
CAULIFLOWER POPCORN Vg	8
Caesar-Dressing, Parmesan	
TRUFFLE SPINACH SALAD Vg	8
Frischer Spinat, Sesam-Trüffelsauce, frischer Trüffel	
TRUFFLE POMME PAVE Vg	9
Dünne Kartoffelschichten, Trüffelmayonnaise, frischer Trüffel, Parmesan	

TO SHARE

T-BONE ASK YOUR SERVER		TRUFFLE PIZZA Vg	32
Espressobutter, in Whiskey geräucherte Perlzwiebeln		Crème fraîche, frischer Mozzarella, Parmesan, frischer Trüffel	
TOMAHAWK ASK YOUR SERVER		SPICY SALAMI PIZZA	21
Espressobutter, in Whiskey geräucherte Perlzwiebeln		Tomatensauce, Chili-Marmelade, Mozzarella, Parmesan, italienische Salami	
SEAFOOD RIGATONI 2 PAX	54		
Tomaten-Meeresfrüchte-Sauce, Hummerfleisch, Venusmuscheln, gebratene Kirschtomaten			

Vg = vegetarian

BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN.