

Best of SPiZZ

ab 03.März 2026

„Best of“ Vorspeisenvariation

Thunfisch Crudo / Spicy Kalbs Tatar / Avocado
Geröstete Haselnusscreme / XO / Rettich / Passionsfrucht

Tuna Crudo / spicy calf tatar / avocado

roasted hazelnut cream / XO / radish / passionfruit

21

Kalbstafelspitz

sous vide

Wilder Blumenkohl / Bouillonkartoffeln /
grünes Apfel Chutney / Krenschaum

Prime Boiled Veal

wild cauliflower / broth potatoes / green apple / radish foam

29,5

Thunfischsteak Englisch

Himbeerlack

Fenchel & Safran / Quinoa Tricolore / Orangen Beurre blanc

Tuna rare & raspberry lack / fennel & saffron / Quinoa / orange beurre blanc

36

Tagliatelle al Martini

Rinderfiletstreifen / Kalamati Oliven / Salbei

Weißer Wermut & Safranschaum

Tagliatelle al Martini / stripes of beef / olive / sage / white vermouth / saffron foam

28

Brownie

Passionsfrucht Ganache / Buttermilch / Vanilleeis

Chocolate Brownie / passionfruit ganache / buttermilk / vanilla icecream

13

Steinschleuder ⁵

Chardonnay & Weißburgunder

David Spies, Rheinhessen

Im Glas von leuchtendem Zitronengelb mit goldenen Reflexen, finden wir im duftigen Bukett mineralische und grünfruchtige Anklänge des Weißburgunders, komplettiert durch reife Steinobstaromen des Chardonnays. Verbunden werden diese durch subtile Vanillenoten. Am Gaumen sehr schön balanciert zwischen breitschultrigen Holzfasseinflüssen, frischen Aromen nach grünem Apfel und Zitrusfrüchten sowie reifen Nuancen von Williams-Christ-Birne und tropischen Früchten.
Zart schmelzig, mit delikaten Gewürznuancen.

0,2l

11

0,5l

27,5

0,75l

39