



Abendmenü

– C'est Venice –

Cicchetti 1876
Variation Gusto del Capo

Crudo Veneziano
Aji Amarillo | Kokosblüte

Bottoni di Alta Montagna
Land & Fluss

Coquelet & Auster
Frikasse | Koshihikari

Blauer Hummer
Karotte | Tramezzino

Seeteufel
Aubergine | Tropea | Papada

Schultersterzel vom 50/50 Rind
Brombeere | Pistazie

Amedei Toscano Bianco Schokolade
Mandarine | Knusper

Dolcetti del Doge
Pralinen | Gebäck

*185,- € | 235,- €

* ohne Blauer Hummer

Burgaud Ente „Marco Polo“ | alternativ anstelle 50/50 Rind
(ab 2 Portionen am Abend)

Wir bieten nach Rücksprache gern eine vegetarische Alternative an.

Mittwoch und Donnerstag servieren wir auch ein 5 Gang Omakase Abendmenü.
Der Preis liegt bei 160,- €

Düsseldorf, Februar 2026