THE ROOF

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR IHR THE ROOF ERLEBNIS

GEMEINSAM GENIESSEN, ERHÄLTLICH AB 2 PERSONEN

Enjoy together – available for 2 or more guests

Die angegebenen Gerichtsmengen und Preise gelten jeweils pro Person.

The stated dish quantities and prices are per person.

SHARING DINNER 69

3 SMALL / 3 MAIN / 2 SWEET

SMALL SHARING 54

2 SMALL / 2 MAIN / 2 SWEET

GREEN SHARING 45

2 SMALL / 2 MAIN / 2 SWEET

ONLY VEGAN/VEGETARIAN

SMALL PLATES

HAUSGEBEIZTER THUNFISCH NIDA1 19

Kombu-Zitrus-Beize | Yuzu-Ponzu | Takuan | Grüner Apfel | Koriander öl | Sesam-Crunch

House-cured tuna | Kombu-citrus cure | Yuzu ponzu | Takuan | Green apple | Coriander oil | Sesame crunch

BEEF CARPACCIO IAD 17

Rind | Geröstetes Sesamöl | Ponzu | Gurke | Fermentierte Zwiebel | Koriander

Beef carpaccio | Toasted sesame oil | Ponzu | Cucumber | Fermented onion | Coriander

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE vegetarisch ECD 16

Ziegenkäse | Birnen-Chutney | Karamellisierte Walnüsse | Miso-Honig Shiso

Goat cheese crème brûlée | Pear chutney | Caramelized walnuts Miso honey | Shiso

ROASTED PUMPKIN TATAR vegan D 15

Hokkaido | Rote Bete | Miso | Grüner Apfel | Kürbiskerne | Avocado Sriracha

Roasted pumpkin tartare | Beetroot | Miso | Green apple | Pumpkin seeds | Avocado Sriracha

SOUPS

STEINPILZ-DASHI-CAPPUCCINO DE 13

Steinpilze | Kombu-Dashi | Sake | Soja | Parmesan-Espuma

Porcini | Kombu dashi | Sake | Soy | Parmesan foam

HOKKAIDO-MISO-SOUP vegan D 12

Hokkaido-Kürbis | Weißes Miso | Kokos | Ingwer | Kürbiskern-Gremolata

Hokkaido pumpkin | White miso | Coconut | Ginger | Pumpkin seed gremolata

MAIN MEAT PLATES

THE ROOF RIB EYE GD **200 G** 39

Rib-Eye sous-vide | Miso-Schalotten-Jus | Wilder Brokkoli | Süßkartoffel Wildkräuter

Sous-vide rib-eye | Miso-shallot jus | Tenderstem broccoli | Sweet potato | Wild herbs

ENTENKEULE MGDSI 28

Knusprig konfierte Entenkeule | Hoisin-Orangen-Jus | Rote-Bete-Creme Marinierte Bete | Sesam-Crunch | Thai-Basilikum

Crispy confit duck leg | Hoisin-orange jus | Beetroot purée Marinated beetroot | Sesame crunch | Thai basil

SCHWEINEBAUCH EGD **12H** 25

Hoisin-Lack | Spitzkohl | Granny Smith | Ingwer-Apfel-Gel | Chili-Crunch

Slow-cooked pork belly | Hoisin glaze | Pointed cabbage | Granny Smith apple Ginger-apple gel | Chili crunch

MAIN FISH & SEA PLATES

JAKOBSMUSCHELN & SOBA LD 39

Gebratene Jakobsmuscheln | Buchweizennudeln (Soba) | Shiitake | Pak Choi Yuzu-Ponzu | Sesam

Seared scallops | Buckwheat noodles (soba) | Shiitake | Pak choi | Yuzu ponzu | Sesame

SAKE-DASHI SALMON NED 32

Gebratenes Lachsfilet | Sake-Dashi-Beurre-blanc | Schwarzwurzel | Enoki Yuzu | Koriander öl

Pan-seared salmon | Sake-dashi beurre blanc | Salsify | Enoki mushrooms Yuzu | Coriander oil

THUNFISCH NDA 29

Sesam-Thunfisch | Avocado-Wasabicreme | Knuspriger Reiskuchen Kürbis-Kimchi | Yuzu

Sesame-crusted tuna | Avocado-wasabi cream | Crispy rice cake Pumpkin kimchi | Yuzu

MAIN VEGAN & VEGETARIAN PLATES

MAGIC MUSHROOM D 26

Miso-glasierte Kräuterseitlinge | Hokkaido-Kürbiscreme | Knuspriger Sushi-Reis | Takuan | Yuzu-Dashi | Koriander öl

Miso-glazed king oyster mushrooms | Hokkaido pumpkin purée | Crispy sushi rice | Takuan | Yuzu dashi | Coriander oil

BLACK GARLIC CELERIAC GIDA1 23

Geschmorter Knollensellerie | Schwarzer-Knoblauch-Miso-Jus Belugalinsen | Pak Choi | Buchweizen-Crunch

Braised celeriac | Black garlic-miso jus | Beluga lentils | Pak choi | Buckwheat crunch

THE ROOF WINTER BOWL DIH 19

Sushireis | Geröstеter Kürbis | Shiitake | Kürbis-Kimchi | Edamame | Spinat | Sesamdressing

Sushi rice | Roasted pumpkin | Shiitake | Pumpkin kimchi | Edamame | Spinach | Sesame dressing

SIDES

TRUFFLED FRIES | PARMESAN E 8.5

TRUFFLED FRIES | PARMESAN

KÜRBIS-KIMCHI vegan 6.5

PUMPKIN KIMCHI

EDAMAME D 6

EDAMAME

SUSHI REIS vegan 5

SUSHI RICE

DIPS

TRÜFFEL MAYONNAISE CH 2.5

TRUFFLE MAYONNAISE

WASABI-DIP CH 1.5

WASABI-DIP

HOISIN sauce MDI 1.5

HOISIN SAUCE

SWEETS

DARK CHOCOLATE & MISO CED 12

Dunkle Schokoladenmousse | Weißes Miso-Karamell Sauerkirschen | Gerösteter Buchweizen

Dark chocolate mousse | White miso caramel | Sour cherries Toasted buckwheat

KAFFIR LIME CHEESECAKE vegetarisch CEMA1 11

Kaffirlimetten-Cheesecake | Apfelkompott | Gebrannte Matcha-Erdnüsse | Apfelsorbet

Kaffir lime cheesecake | Apple compote | Caramelized matcha peanuts | Apple sorbet

KOKOS-MILCHREIS vegan DI 10

Kokos | Pochierte Birne | Yuzu | Sesam-Crunch

Coconut rice pudding | Poached pear | Yuzu | Sesame crunch

STIFTUNG It's for Kids

Entscheiden Sie sich zum süßen Abschluss für unseren „KOKOS-MILCHREIS" und tun Sie dabei etwas Gutes!

Mit jedem verkauften „KOKOS-MILCHREIS" spenden wir 2,00 EUR an die Stiftung „It's for Kids".

Choose our 'KOKOS-MILCHREIS' for a sweet finish and do something good at the same time! For every 'KOKOS-MILCHREIS' sold, we donate EUR 2 to the 'It's for Kids' foundation.

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE

contains the following allergens

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff I 2 mit Konservierungsstoffen I 3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 gewachst
8 mit Süßstoff I 8a enthält eine Phenylalaninquelle I 9 mit Phosphat
10 mit Nitritpökelsalz I 10a mit Milcheiweiß I 10b mit Eiklar I 10c mit Sahne I 11 koffeinhaltig I 11a chininhaltig I 11b mit Taurin

Additives
1 with dye I 2 with preservatives I 3 with antioxidants I 4 with flavour enhancer
5 sulphured I 6 blackened I 7 waxed I 8 with sweetener I 8a contains a source
of phenylalanine I 9 with phosphate I 10 with nitrite curing salt I 10a with milk protein I 10b with egg white I 10c with cream I 11 contains caffeine I 11a contains quinine
11b with taurine

G, Sellerie I *celery*
M, Erdnüsse I *peanuts*
C, Ei I *eggs*
E, Milchprodukte | *milk*
N, Fisch I *fish*
B, Krebstiere I *crustaceans*

F, Schalenfrüchte I *tree nuts*
1 Mandeln, 2 Haselnüsse, 3 Walnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Macadamianüsse, 9 Queenslandnüsse | *1 Almonds, 2 Hazelnuts, 3 Walnuts, 4 Cashews, 5 Pecans, 6 Brazil nuts, 7 Pistachios, 8 Macadamia nuts, 9 Queensland nuts*

L, Weichtiere I *molluscs*
H, Senf I *mustard*
I, Sesam I *sesame*
D, Soja I *soya*
K, Lupine I *lupin*
J, Schwefeldioxid & Sulfite
Sulphur dioxide & sulphites

A, Gluten I *gluten*
1 Weizen, 2 Dinkel, 3 Roggen, 4 Gerste, 5 Hafer oder 6 Hybridstämme | *1 Wheat, 2 Spelt, 3 Rye, 4 Barley, 5 Oats, 6 Hybrid strains*

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.
All prices are in euros and include VAT and service.