

## A Tipple

### Veronika Martini-Tray 32

DRY, DUSTED OR WET

Chopin Family Reserve Wodka, Kartoffel mit 'Antonius' Kaviar & Saurer Sahne, Mini Pfirsich

### Veronika Martini-Tray ohne Alkohol 16

Alkoholfreier Laori Juniper No. 01 „Gin“, Laori Rupy No. 04 'Aperitif', Avaa Verjus & Martini Floreale „Wermuth“, grüne Jumbo Olive & kandierte Kumquat

## Vorspeisen

**Saisonale Austern** MP  
Algen & Mirin Vinaigrette  
Aus Deutschland, den Niederlanden oder Frankreich  
JE NACH VERFÜGBARKEIT

**Drei Tempura Austern** 22  
Champagner Sabayon, schwarzes Vulkansalz

**Blattsalate** 10  
Endivie, Portulak, Castelfranco, Topinambur, Honigvinaigrette  
OPTIONAL VEGAN

**Hamachi & Jakobsmuschel** 24  
Kurz mariniert in Zitrusöl, Avocado, eingelegter Chili, Fenchel, Korianderkresse

**Thunfisch-Tatar** 31  
Bluefin Tuna, Seeigelrogen, Teegeräucherte Tomaten, Schnittlauch

**Gemüse-Charlotte** 16  
Pariser Karotten, grüne Spargel, schwarzer Quinoa, Rhabarbervinaigrette  
VEGAN

**Tatar Finger-Toast** 21  
Milchkalb, Wachtelei, frischer Meerrettich, Schnittlauch

**In Salz gebackene Baby-Bete** 17  
Cashewcreme, Brombeeren, Blutampfer, Rote Bete Dressing  
VEGAN

**Spargelsalat** 16  
64 Grad Ei, Bärlauchcreme, Parmesan Sablée

## Hauptgericht-Klassiker

### Blumenkohl Milanese 24

Tomaten Confit, Kokosnuss Mozzarella, Thai Basilikum  
VEGAN

### Garnelen Milanese 32

Tomatensauce mit Chili, Thai Basilikum, Zitrone

### Huhn & Pommes Frites 36


Maresin Maishuhn aus Frankreich, Morcheln

### Hummer Omelette & Pommes Frites 48

Geräucherter Lachsrogen & Beurre Blanc

## Andere Gerichte

**Gedämpfter Heilbutt** 42  
Spinatsauce

** Tortelloni mit Pilzen gefüllt** 26  
Cacio e Pepe Sauce, Kokosnusskäse,  
VEGAN

**Kalbsteak** 42  
Österreich, 250g  
Kräuterkruste

## Rind, 100% grasgefüttert

**Rinderfilet** 46  
Irland, 250g  
Pilzragout

**Entrecôte** 39  
Irland, 350g  
Kräuterbutter

## Zum Teilen

AB ZWEI PERSONEN

**Chateaubriand vom Lachs** 56  
Faröer Inseln  
Streichholz Pommes, Orangensauce  
MEDIUM RARE SERVIERT

**Geschmorte Lammschulter** 124  
Deutschland  
Salzwiesen Lamm, Pilaf Reis mit Kümmel, Lammjus, Kräuter  
ZUBEREITUNG CA. 45 MINUTEN

**Tomahawk mit leichter Salzkruste** 109  
Irland, 900g  
Kräuterbutter, Zitrone und Condiments  
ZUBEREITUNG CA. 50 MINUTEN

## Beilagen

**Kleine Pilze** 9  
Gemischte Kräuter

**Grünes Gemüse** 9  
Gedämpft, mit Minzbutter

**Broccoli** 9  
Geröstet, Zitronen Vinaigrette

**Rucola** 9  
Getrüffelter Sottocenere Käse

**Weißer Spargel 'Kremmen'** 18  
Hollandaise oder Braune Butter  
oder Bärlauchcreme

## Kartoffeln

**Kartoffelpüree** 9  
La Ratte Kartoffeln, schwarzes Vulkansalz

**Herzoginnenkartoffeln Royal** 9  
Getrüffelt, geklärte Butter


**Pommes Frites** 9  
Dreimal frittiert

## Desserts

**Baiser** 12  
Erdbeere, Sorbet, Champagnergelee

**Unser Mille-feuille** 14  
Vanille Napoleon, Himbeersauce, Mohnblütenlikör

** Carrot Cake** 12  
VEGAN

** Veronika Double Chocolate Cake** 12  
Kokos  
VEGAN


**Haselnuss Choux** 12  
Piemonteser Haselnüsse, Salzkaramellsauce

## Zum Teilen

AB ZWEI PERSONEN

**Crème Caramel** 18  
Safran, Orangenblüte  
Am Tisch flambiert

**Veronika Eis** 18  
Persische Pistazie

** Araguani Schokolade aus Venezuela**  
Passionfruchtsorbet  
VEGAN

** Himbeersorbet** 12  
VEGAN

Gemäß unserer Fotografiska-Initiative des achtsamen Konsums, verwenden wir keine Tiere aus Massenhaltung, sondern nur weidengefüttertes Rindfleisch, leinengefangene Fische und Meeresfrüchte.

## A Tipple

**Verōnika's Reserve Martini Tray 32**  
DRY, DUSTED OR WET

Chopin Family Reserve Vodka, 'Antonius' Caviar & Sour Cream, Tiny Potato, Dwarf Peach

**Verōnika's Unreserved Martini Tray 16**

Alcohol-Free Laori Juniper No. 01 'Gin', Laori Ruby No. 04 'Aperitif', Avaa Verjus & Martini Floreale 'Vermouth', Jumbo Green Olive & Candied Kumquat

## Starters

<b>Seasonal Oysters</b> Seaweed & Mirin Vinaigrette German, Dutch, French, Native SUBJECT TO AVAILABILITY	MP
<b>Three Tempura Oysters</b> Champagne Sabayon, Volcanic Black Salt	22
<b>Organic Farmers Salad</b> Endive, Purslane-Mâché, Castelfranco, Hearts of Sunchoke, Honey-Vinaigrette CAN BE MADE VEGAN	10
<b>Hamachi &amp; Scallops</b> Flash Marinated in Citrus Oil, Avocado, Fennel, Young Coriander, Pickled Chili	24
<b>Tuna &amp; Uni Tartare</b> Blue Fin, Loin & Belly, Tea Smoked Tomatoes, Chives	31
<b>Organic Vegetable Charlotte</b> Parisian Carrots, Black Quinoa, Green Asparagus Rhubarb Vinaigrette VEGAN	16
<b>Tartare Finger Toast</b> Veal, Fresh Horseradish, Chives, Quail Egg	21
<b>Salt Baked Baby Beetroots</b> Cashew Cheese, Blackberries, Red Vein Sorrel, Beetroot Dressing VEGAN	17
<b>Asparagus Salad</b> 64 Degree Egg, Wild Garlic Cream, Parmesan Crunch	16

## Main Course Classics

**Organic Cauliflower Milanese 24**  
Tomato Confit, Coconut Mozzarella, Thai Basil  
VEGAN

**Prawn Milanese 32**  
Tomato Passata, Thai Basil, Chili, Lemon

**Chicken & Frites 36**  
Roasted Pasture Fed Organic Chicken, Morel Mushrooms

**Lobster Omelette & Frites 48**  
Smoked Salmon Roe & Lemon Sauce

## Other Dishes

<b>Steamed Halibut</b> Spinach Sauce	42
<b>Tortelloni 'Cacio e Pepe'</b> Wild & Cultivated Mushrooms, Coconut Cheese, Cacio e Pepe Sauce VEGAN	26
<b>Veal Steak</b> Austria, 250 g With Herb Crust	42

## 100 % Grass Fed Beef

<b>Beef Filet</b> Ireland, 250g Wild & Cultivated Mushroom Ragù	46
<b>Beef Entrecôte</b> Ireland, 350g Herb Butter	39

## To Share

FOR TWO OR MORE PERSONS

<b>Salmon 'Chateaubriand'</b> Spiced Organic Faroe Island Salmon, Matchstick Fries, Orange Sauce SERVED MEDIUM RARE	56
<b>Shoulder of Lamb</b> Germany Braised & Herbed, Perfumed Pilaf-Caraway Rice, Jus PREPARATION TIME 45 MINUTES	124
<b>Salt Crusted Tomahawk</b> Ireland, 900 g Herb Butter, Lemon, Condiments PREPARATION TIME 50 MINUTES	109

## Celebration of Vegetable Side Dishes

<b>Petits Mushrooms</b> Fine Herbs	9
<b>Seasonal Greens</b> Mint Butter	9
<b>Chopped Broccolini</b> Lemon Vinaigrette	9
<b>Organic Rocket Salad</b> Truffled Sottocenere Cheese	9
<b>White Asparagus 'Kremmen'</b> Hollandaise or Brown Butter or Wild Garlic Cream	18

## Potatoes

<b>Potato Purée</b> La Ratte Fingerling Potatoes, Volcanic Black Salt	9
<b>Duchess Potatoes Royale</b> Truffled, Grass Fed Butter	9
<b>Thrice Cooked Frites</b> Condiments	9

## Sweets

<b>Strawberry &amp; Cream</b> Champagne, Meringue	12
<b>Our 'Mille-feuille'</b> Vanilla Napoleon, Raspberry Sauce, Poppy Liqueur	14
<b>Carrot Cake</b> Classic Icing VEGAN	12
<b>Verōnika Double Chocolate Cake</b> Coconut VEGAN	12
<b>Hazelnut Choux</b> Hazelnut Cream, Burnt Salted Caramel Sauce	12

## To Share

FOR TWO OR MORE PERSONS

<b>Saffron Crème Caramel Flan</b> Flambé	18
<b>Verōnika Soft Serve Gelato</b> Persian Pistachio Araguani Venezuelan Chocolate	18
<b>Passionfruit Sorbetto</b> VEGAN	
<b>Raspberry Sorbetto</b> VEGAN	

In keeping with our Fotografiska Initiative of conscious consumption, we use only non-factory farmed animals, pasture fed and organic beef and line caught seafood.