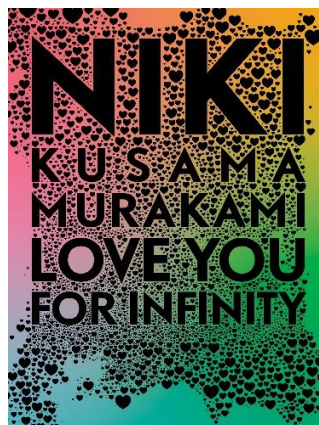




CAROLINES DEJAVU – bell'ARTE (2025) 8,5

Raspberry-DÉJÀVU-Spritz

Himbeer, Dèjàvu, Tonic, Eis, Rosmarin und Orange

Ein belebender – alkoholfreier Aperitif, der die Essenz der Ferne zelebriert.

PUMPKIN – Kusama (1992) 17,5

Vegetarian Pumpkin Bowl

Gerösteter Kürbis, zarter Blattspinat, gebratener Tofu, Apfel & Cranberries, Balsamico-Rote-Bete, Kürbiskerne, Kräuter-Croutons und Yuzu-Vinaigrette.

Ein warmer, erdiger Biss mit frischer Zitrusnote. Auch vegan möglich.

SEASHORE OF ROTTERDAM – Kusama (1988) 11,5

Kleines Pizzaboot mit Tomatensauce und Mozzarella gebacken, serviert mit frischem Gemüse vom Grill und Ricotta-Kräutercreme

Pizza barchetta – ein kleines Boot voller Genuss

NIKI'S FAVOURITE – bell'ARTE (2003) 24,5

Lachstranche vom Grill mit cremigem Gemüserisotto und gebratener Zitrone

Niki genoss dieses Gericht fast täglich bei uns,

während des Aufbaus zur Ausstellung „LA FETE“ im November 2000.

FLOWER BALL – Murakami (2007) 19,5

Gemüse-Potpourri mit blauen Kartoffeln, buntem Rübengemüse, gelben und grünen Zucchini in einer intensiven Gemüse-Kokos-Veloute, dazu Polenta

Ein Spiel aus Kontrasten – intensiv, elegant, überraschend. Auch vegan möglich.

THE FALLING TOWER – Niki de Saint Phalle (1974) 23,5

Türmchen aus gebratener Hähnchenbrust, Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons mit Mozzarella, serviert mit Babykartoffeln in Pesto-Tomatensauce.

Dieser Stapel ist zum Umwerfen – bunt, herzlich, harmonisch.

THE WAVE THAT SHINES IN EVENING SUN – Kusama (1978) 9,5

Mascarpone-Beeren-Creme, Eis Himbeer-Sahnemousse, feiner Nuss-Crumble, Aprikosen-Muffin

Ein sanftes Finale - wie ein Sonnenuntergang am Meer.

Eine Speisekarte inspiriert von Kunstwerken – gestaltet, um die Sinne zu wecken und die Vorstellungskraft zu berühren.