



"Wir möchten die Zeichen der Zeit und die medizinischen Erkenntnisse zum Wohl unserer Gäste nutzen und verzichten nun gänzlich auf die Nutzung von raffiniertem Zucker.

Ausschließlich verwenden wir dafür natürliche Ersatzprodukte wie Birkenzucker, Kokosblütenzucker, Muscovadozucker, Ahornsirup, Honig, Agavensirup oder Palmzucker.

Unserem modernen VOX Stil und seiner Handschrift bleiben wir weiterhin treu und möchten den Geschmack sowie dessen klare Linien auf unseren Tellern nicht verändern.

Auch in Zukunft werden wir regionale und saisonale Produkte mit internationalen Einflüssen in gewohnt hoher Qualität präsentieren und damit das typische, tolle Vox Dinner Erlebnis schaffen."

Ihr Florian Peters & Team

"the change of times and medical knowledge have led us to completely renounce the use of refined sugar for the benefits of our guests

we only use natural substitutes such as birch sugar, coconut blossom sugar, muscovado sugar, maple syrup, honey, agave syrup or palm sugar

remaining true to our modern vox style and signature we will not change the taste and the clear style on our plates

in the future we will keep combining regional and seasonal products with international influences in our usual high quality to create the typical, great vox dinner experience "

your florian peters & team

Vorspeisen / starters

in Euro

Salatherzen, VOX Dressing, Bauernspeck & Krustenbrot
salad hearts, vox dressing, bacon & crusty bread

15

7 Kräuter, Meerrettich, Weintraube & Weizen gras
7 herbs, horseradish, grape & wheatgrass

19

Rottstocker Forelle, Blumenkohl, Wassermelone & Stachelbeere
rottstock trout, cauliflower, watermelon & gooseberry

20

Rinderfilettatar, Pfifferling, Ochsenherztomate & Leindotter
beef tartar, chanterelle, ox heart tomato & camelina

22

Bresse Taube, Süßkartoffel, Erdbeere & Holunder
bresse pigeon, sweet potato, strawberry & elder

24

Zwischengänge / entrée

Hummerschaumsuppe, Rotgarnele, Berliner Biobrot & Estragon
lobster cream soup, red prawn, berlin organic bread & tarragon

15

Verveinesorbet, Blaubeere, Olivenöl & Meersalz
vervain sorbet, blueberry, olive oil & sea salt

6

zuzüglich 0,05l De Saint Gall Brut Champagner
additionally 0,05l de saint gall brut champagne

8

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
if you have any questions about the ingredients and allergens, please do not hesitate to ask our staff.

Hauptspeisen / main courses

in Euro

Pfifferling, Steinchampignon, Eigelb & Wiesenkerbel <i>chanterelle, mushroom, egg yolk & wild chervil</i> (100% zuckerfrei – ohne jegliche Ersatzprodukte & empfohlen von Anastasia Zampounidis) (100% sugar free – without any substitutes products & recommended by anastasia zampounidis)		29
Färöer Eismeerlachs, junger Mais, Eifel Tomate & Ahornsafte <i>färöer salmon, young corn, eifel tomato & maple juice</i>		35
Steinbutt, Pulpo, Frühlingslauch & Muskatblüte <i>turbot, pulpo, spring onion & mace</i>		37
Fürstenberger Sommerreh, Sauerkleeknolle, Knupperkirsche & langer Pfeffer <i>fürstenberger summer venison, sorrel tuber, cherry & long pepper</i>		39
Simmentaler Wolowina Rind Rote Laura, Gartenbohne & Senfkorn <i>simmentaler wolowina beef</i> <i>red laura potato, garden bean & mustard seed</i>		
Tafelspitz <i>prime boiled beef</i>	240 g	39
Filet <i>fillet</i>	180 g	42
Entrecôte <i>entrecôte</i>	300 g	48

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
if you have any questions about the ingredients and allergens, please do not hesitate to ask our staff.

Desserts / desserts

Euro

Sorbetvariation
sorbet selection

12

Vollmilchschokolade, Limone, Holunderblüte & Meersalz
milk chocolate, lime, elderflower & sea salt

14

Aprikose, Milky Oolong Tee, Ziegenmilch & Karamell
apricot, milky oolong tea, goat milk & caramel

14

Brombeere, Mais, Dijonsenf & Estragon
blackberry, corn, dijon mustard & tarragon

14

Käseauswahl vom Affineur Tölzer Kasladen, Tomate & Stachelbeere
cheese selection from affineur tölzer kasladen, tomato & gooseberry

16

Unsere Desserts enthalten Spuren von Alkohol
our desserts contain traces of alcohol

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
if you have any questions about the ingredients and allergens, please do not hesitate to ask our staff.