

## APERITIF

CHAMPAGNER BRUT VINATAGE 2016, POL ROGER, REIMS	0,1l	20		
CHAMPAGNER BRUT ROSÉ VINATAGE 2018, POL ROGER, REIMS	0,1l	22		
BLANC DE BLANCS BRUT VINTAGE 2015, HATTINGLEY, GROSSBRITANNIEN	0,1l	15		
CUVÉE ROSÉ SCHAUMWEIN VINTAGE 2021, KARL DIWALD, WAGRAM	0,1l	10		
CRÉMANT DE LOIRE AOC BRUT BLANC, BOUVET LADUBAY	0,1l	8		
CRÉMANT DE LIMOUX HERITAGE AOC ROSÉ, GERARD BERTRAND	0,1l	9		
FRIZZANTE VALDOBBIADENE VOM FASS, CORTE DE CALLI	0,1l	4,5		
WEISSER SPRITZER, WEISSWEIN & SODA		5,5		
VERJUS SPRITZ, FRIZZANTE, VERJUS, LIMETTE & SODA		9		
WILDBERRY LILLET, ORGANICS PURPLE BERRY, BEEREN & LILLET BLANC		10		
APEROL VENEZIANO, FRIZZANTE MIT APEROL, LILLET, SODA, ORANGENSCHNITZEL & EISWÜRFEL		10		
HUGO, FRIZZANTE, MINZE, LIMETTEN, HOLLUNDERSIRUP, SODA & EISWÜRFEL		9		
TAKANS GIN TONIC, GIN, ZITRONE, FEVER TREE TONIC & EISWÜRFEL		14,5		
GIN TONIC, GIN NACH WAHL, FEVER TREE TONIC & EISWÜRFEL		16,5		
SCHREMSENER PREMIUM VOM FASS	0,2l	3,5	0,33l	4,5
HEINEKEN ALKOHOLFREI 0,33l				4,5

## ALKOHOLFREI

ACALA SPARKLING TEA WHITE		6,5
ACALA SPARKLING TEA MIMOSA		6,5
GIN TONIC ALKOHOLFREI, ZITRONE, FEVER TREE TONIC & EISWÜRFEL		14,5
SPARKLING TRAUBENSAFT, WEINGUT GROSS		6,4
PROSECCO ROSÉ ALKOHOLFREI		5,9
BERRY LIMONADE, MIT ZITRONE & EISWÜRFEL		5,5
PONA APFEL - INGWER / PONA APFEL - LIMETTE <b>BIO</b>		5,5
COCA COLA, LIGHT, ZERO		4,5
MINERAL STILL / PRICKELND 0,7l		7,9
LEITUNGSWASSER 1l		2

FÜR UNSER SOCIAL MEDIA ODER  
BEWERTUNGSPLATTFORMEN QR CODE SCANNEN

### LIEBE GÄSTE!

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN,  
DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN  
KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE BEI UNSEREM SERVICETEAM  
FÜR DAS GEDECK ERLAUBEN WIR UNS 4€ ZU VERRECHNEN.  
ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN

**BESUCHEN SIE UNS AUCH AM KUTSCHKERMARKT STAND 30, 1180 WIEN  
TELEFONISCHE RESERVIERUNG UNTER 0650 260 04 85**



## COLD STARTERS

**AUSTERN „GILLARDEAU“ NO.2**  
1 STK 5,9 - 1/2 DUTZEND 33

**TAKAN´S DELUXE PLATTER**  
AUSWAHL VON ERLESENEN FISCHEN &  
MEERESFRÜCHTEN VON UNSEREM KÜCHENCHEF  
**64 AB 2 PERSONEN**

**CRUNCHY TUNA SASHIMI**  
YUZU TRÜFFEL DRESSING, KARTOFFELFÄDEN  
& JUNGZWIEBEL  
**19**

**AVOCADO KING CRAB**  
MARINIERTER ALASKA KÖNIGSKRABBE, ZITRUS &  
STÖR KAVIAR IMPERIAL  
**22**

## FLEISCH

**T.F.C**  
**TAKAN´S FRIED CHICKEN**  
SPICY  
**16**

**USA RIB EYE 250 GR.**  
MIT SOUR CREAM FRIES & ZWEIERLEI DIPS  
**39**

**PIMP YOUR DISH**

**GARNELENSPIESS**  
**12**

**FOIE GRAS**  
**GÄNSESTOPFLEBER**  
**9 PRO STK.**

## STARTERS

**PIMIENTOS DE PADRÓN**  
MALDON SALZ, TORTILLA CRUNCH  
**6,9**

**JAHRGANGS SARDINEN AUS DER BRETAGNE**  
MIT GERÖSTETEM BROT, AIOLI & SUMAC ZWIEBELN  
**18**

**„NEW YORK STYLE“ LOBSTER ROLL**  
POCHIERTER BOSTON HUMMERSCHWANZ IM  
BRIOCHE BUN, SPICY MAYO & IMPERIAL KAVIAR  
**24**

**CRISPY CALAMARI**  
CHILI & YUZU MAYO DIP  
**19**

**GAMBAS A LA PLANCHA**  
CHILI - ZITRUSBUTTER, GERÖSTETES BROT  
**22**

## PERFECT MATCH FÜR WEINLIEBHABER

**AUF WUNSCH STELLT IHNEN UNSER SOMMELIER,  
GERNE EIN PASSENDES WEINPAIRING,  
AUS VON IHNEN GEWÄHLTEN  
SPEISEN ZUSAMMEN !**



## MAIN

### **WILDFANG SEETEUFEL SALTIMBOCCA**

PROSCIUTTO CRUDO, GRÜNER SPARGEL, KAVIAR BEURRE BLANC

39

### **ATLANTIK OKTOPUS**

VOM GRILL MIT SÜSSKARTOFFELN, KIRSCHTOMATEN, GURKE & JUNGZWIEBEL

31

### **TUNA STEAK „RARE“**

GEBRATENES STEAK VOM YELLOWFIN TUNA MIT WOK GEMÜSE UND NIKKEI SAUCE

32

### **PASTA FRUTTI DI MARE**

SPAGHETTI MIT ERLESENEN FISCHEN & MEERESFRÜCHTEN IN WEISSWEIN, CHILI & GARTENKRÄUTER

32

### **JAKOBSMUSCHELN MIT GNOCCHI „VICHYSOISE“**

GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH, KNUSPRIGE SCHALOTTEN & TRÜFFEL

39

### **GNOCCHI „VICHYSOISE“ V**

GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH, KNUSPRIGE SCHALOTTEN & TRÜFFEL

28

## SIGNATURE DISHES

### **DORADE ROYAL BUTTERFLY**

IN UMAMI BUTTER MIT BABY SPINAT & ROSMARINKARTOFFELN

**NUR FÜR 2 PERSONEN**

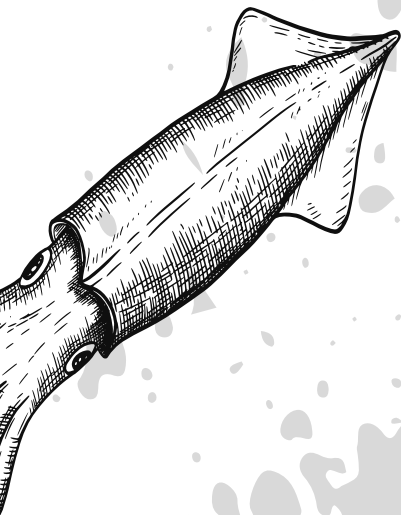
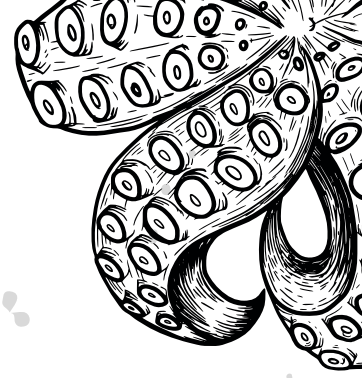
79

### **TAKAN ´S MEERESFRÜCHTEPLATTE**

OKTOPUS, GARNELEN & CALAMARI SPIESS, WILDFANGGARNELE, CRIPSY CALAMARI TENTAKEL, JAKOBSMUSCHELN, HUMMERSCHWANZ MIT ROSMARINKARTOFFELN, GRILLGEMÜSE & DREIERLEI DIPS

**NUR FÜR 2.PERSONEN**

119



## FISCHE IM GANZEN AUS DER VITRINE

<b>DORADE „GOLDBRASSE“</b> VOM GRILL AQUA.....	100GR.....	7,9
<b>BRANZINO „WOLFSBARSCH“</b> VOM GRILL AQUA.....	100GR.....	7,9
<b>BRANZINO „WOLFSBARSCH“</b> IN SALZKRUSTE AQUA.....	100GR.....	8,2
<b>STEINBUTT „ROMBO“</b> IM OFEN WILD.....	100GR.....	8,4
<b>SEEZUNGE „SOGLIOLA“</b> VOM GRILL WILD.....	100GR.....	9,4
<b>SEETEUFEL „DIE LOTTE“</b> VOM GRILL WILD.....	100GR.....	9,6
<b>KÖNIGSKRABBE</b> VOM GRILL WILD.....	100GR.....	16
<b>BLACKTIGER GARNELEN</b> VOM GRILL WILD.....	100GR.....	13
<b>LANGUSTENSCHWÄNZE</b> KUBA VOM GRILL WILD.....	100GR.....	18
<b>HUMMERSCHWÄNZE</b> KANADA VOM GRILL WILD.....	100GR.....	18

## BEILAGEN

<b>ROSMARIN KARTOFFELN</b>	6
<b>GRILLGEMÜSE</b>	6,9
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	7,5
<b>TOMATEN - RUCOLA - GRANA SALAT</b>	8
<b>SPARGEL VOM GRILL</b>	11
<b>KARTOFFEL - TRÜFFEL PÜREE ESPUMA</b>	9
<b>SOUR CREAM FRIES</b>	8
<b>BABY SPINAT</b>	8

**TÄGLICH WECHSELNDE TAGESFÄNGE FISCHE JE NACH VERFÜGBARKEIT ! PREISE KÖNNEN VARIIEREN !**

## NACHSPEISEN

### **SORBETTO NACH WAHL**

ZITRONE, MANGO, CASSIS & HIMBEERE

**4,5**

### **HAUSGEMACHTES TIRAMISU**

MIT ERDBEEREN, RHABARBER & MINZE

**14**

### **PISTAZIEN SPITZBAKLAVA**

KNUSPRIGER BLÄTTERTEIG MIT PISTAZIEN GEFÜLLT  
/ ZIEGENMILCHEIS

**10 / 12,5**

### **SCHOKO BROWNIE**

KARAMELLMOUSSE, SALTED PEANUTBUTTER CRUMBLE  
/ VANILLEEIS

**10 / 12**

### **TÜRKISCHER KAFFEE**

MIT LOKUM

**4**

## AFTER DINNER DRINKS

### **ESPRESSO MARTINI**

KHALUA, ESPRESSO, PREMIUM VODKA,  
LEUTERZUCKER & ZIMT

**16,5**

### **TROCKENBEERENAUSLESSE KRACHER 2019**

ZWISCHEN DEN SEEN NO.2

MUSCAT OTTONEL

**1/16.....13**

### **CLASE AZUL PLATA TEQUILA**

**2CL.....9**

### **GRAPPA BARILI DI SASSICAIA POLI**

**2CL.....13**

### **PASSEND ZUM DESSERT**

**TAYLORS PORTWEIN 10 Y. OLD TAWNY PORT**

**1/16.....5,5**

### **VIN DOUX NATUREL**

DOMÄNE WACHAU

**1/16.....5,9**