

Für noch mehr Genuss

Darf es noch etwas mehr sein?
Wahlweise können Sie sich Ihre Gerichte noch etwas veredeln
und ergänzen.

	Euro	Allergene
Imperial Black Kaviar vom Stör Eine ganze Dose (10g) Blini - Sauerrahm	45.00	D
Jahrgangs-Sardinen Röstbrot - Zwiebel - Kräuter	15.50	D
Auster (pro Stück) Herkunft je nach Verfügbarkeit: Fine de Claire oder Gillardeau Austern Frische Zitrone - Vinaigrette	6.50	D,N
Schwarzer Trüffel Lassen Sie eines Ihrer Gerichte mit frisch geriebenem Trüffel verfeinern	13.50	
Imperial Gold Kaviar vom Stör Lassen Sie eines Ihrer Gerichte mit 5g Kaviar verfeinern	13.50	D
Vorspeise „Entenleber“ im Menü Entenleber - Brombeere - Malz	17.50	A,C,G
Pralinen (pro Stück) Valrhona Schokolade - verschiedene Sorten	2.50	C,G,H

Vorspeisen

		Euro	Allergene
Gebäck		4.90	A,C,G,H,K
Sesambrot - Heubutter			
Entenleber		25.50	A,C,G,H
Brombeere - Malz			
Kalb		16.50	A,C,G,H
Rösti - Gurke			
optional mit schwarzem Trüffel		+ 13.50	
Pulpo*		17.50	A,C,D,G,N
Edamame** - Kopfsalat			
optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g		+ 13.50	
Rote Bete		14.00	A,C,G,H
Quitte - Walnuss			
Pilzessenz		11.00	A,C,G,H
Eigene Einlage			

- * Pulpo – auch Oktopus genannt – überzeugt mit zart-bissfester Textur und einer feinen Meeresfrische. Sein Geschmack ist mild, leicht süßlich und nimmt Aromen besonders gut auf, wodurch er vielfältige Nuancen von zarter Würze bis zu feinen Röstaromen entfalten kann.
- ** Junge, unreif geerntete Sojabohnen, schonend in der Schote gegart und mit feinem Salz veredelt. Ein leichter, nussig-frischer Genuss, der in Japan traditionell als Vorspeise und Begleiter zu Getränken geschätzt wird.

Vegetarisch

	Euro	Allergene
Kerbelknolle Zwiebel - Haselnuss optional mit schwarzem Trüffel	21.50	A,C,G,H
Zucchini Paprika - Bulgur	23.50	A,C,G,H

Fisch

	Euro	Allergene
Knurrhahn* Grüne Tomate - Steckrübe optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	39.00 + 13.50	A,C,D,G
Steinbutt Mangold - Fenchel optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	39.50 + 13.50	A,C,D,G

* Der Knurrhahn ist ein edler Meeresfisch, der vor allem durch sein festes, weißes Fleisch und seinen unverwechselbaren Geschmack besticht. Fein süßlich und gleichzeitig dezent salzig-maritim, bietet er ein intensives Aromaprofil, das deutlich über das typischer Standardfische hinausgeht: mit besonderer Struktur und prägnanter, natürlicher Würze.

Fleisch

		Euro	Allergene
Taube*		41.00	A,C,G
Kürbis - Kichererbse			
optional mit schwarzem Trüffel		+ 13.50	
Ibérico**		39.50	A,C,G
Limonenseitlinge - wilder Brokkoli			
optional mit schwarzem Trüffel		+ 13.50	

* Die Taube überzeugt durch ihr dunkelrotes, sehr zartes Fleisch mit feiner Struktur. Ihr Eigengeschmack ist intensiv, dabei delikat und ausgewogen, und erinnert ein wenig an Wild. Die Kombination aus zarter Textur und aromatischer Tiefe macht das Fleisch besonders charaktervoll.

** Das Fleisch des Ibérico-Schweins ist fein marmoriert und besonders saftig, wodurch sich eine reichhaltige Textur ergibt. Die ausgewogene Fettstruktur trägt zu einem tiefen, nussig-würzigen Aroma bei, das sich gleichmäßig durch das Fleisch zieht. Charakteristisch für Ibérico ist die Verbindung von intensiver Fleischqualität, geschmeidiger Saftigkeit und einem klaren, vielschichtigen Geschmack. Dieser außergewöhnliche Geschmack resultiert aus dem Fressverhalten des Iberico Schweins. Es ernährt sich hauptsächlich von Korkeicheln, die dem Fleisch das spezielle Aroma geben.

Nachtisch

	Euro	Allergene
Pflaume Topinambur - Vanille	13.50	A,C,G,H
Feige Erdnuss - Kaffee	13.00	A,C,G,H
Heidelbeersorbet* Birne - Getreide	11.00	A,C,G,H
Käseauswahl (Deutschland, Österreich, Schweiz) Chutney - Brot	16.50	A,C,G,H

* Sorbet ist ein erfrischendes Dessert aus frischen Früchten, Zucker und Wasser, das ohne Milch oder Sahne zubereitet wird. Es besticht durch seine klare, intensive Fruchtigkeit, eine feine Balance von Säure und Süße sowie seine leichte, luftig-kühle Textur. Sorbet reinigt den Gaumen und setzt mit purer Frische einen lebendigen Akzent.