

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 - Erdbeere - Balsamico	17.50	A,C,G
Pralinen (pro Stück) Valrhona Schokolade - verschiedene Sorten	2.50	C,G,H

Vorspeisen

	Euro	Allergene
Gebäck Oliven-Tomaten-Brot - Oliven-Dip	4.90	A,C,G,H
Entenleber Erdbeere - Balsamico	25.50	A,C,G,H
Kaninchen* Karotte - Chutney optional mit schwarzem Trüffel	17.50 + 13.50	A,C,G,H
Thunfisch Pak Choi** - Gurke - Sesam optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	19.00 + 13.50	A,C,D,H,N
Frühlingsgemüse Holunder	15.50	A,C,G,H
Wildkräutersuppe Räucherfisch optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	12.00 + 13.50	A,C,D,G,H

* Kaninchenfleisch ist hell, zartfaserig und zeichnet sich durch eine elegante, leicht nussige Aromatik aus. Im Geschmack wirkt es deutlich feiner und leichter als viele andere Fleischsorten, mit einer natürlichen Saftigkeit und einer milden, aber charaktervollen Würze.

** Pak Choi überzeugt durch seine besondere Frische und seine ausgewogene Struktur. Die saftigen, hellen Stiele bringen eine angenehme Knackigkeit, während die zarten grünen Blätter eine feine, senfige Note entfalten.

Vegetarisch

	Euro	Allergene
Spargel	24.50	A,C,G,H
Ei - Hollandaise		
Optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	
Kohlrabi	22.50	A,C,G,H
Erbse - Minze		

Fisch

	Euro	Allergene
Wolfsbarsch	39.00	A,C,D,G,H
Fenchel - Kapern		
optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	+ 13.50	
Dorade Rosé	39.50	A,C,D,G,H
Aubergine - Salsa Verde*		
optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	+ 13.50	

* Salsa Verde (grüne Sauce) - ist eine fein abgestimmte Kräutersauce auf Basis von Petersilie, Kapern, Zitrusnoten und Olivenöl. Frisch, leicht salzig und dezent säuerlich setzt sie elegante Akzente und unterstreicht die Aromen.

Fleisch

	Euro	Allergene
Lamm*	41.00	A,C,G,H
Polenta - Bohne - Tomate		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	
Kalb	40.50	A,C,G,H
Annakartoffel** - Spargel		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	

* Lamm zählt zu den besonders aromatischen Fleischsorten. Das Fleisch ist feinfasrig, zart und saftig, mit einer charakteristischen, leicht würzigen Note. Im Geschmack zeigt es sich intensiver als viele andere Fleischarten, dabei aber ausgewogen und elegant, mit einer natürlichen Tiefe, die besonders bei hochwertiger Herkunft zur Geltung kommt.

** Anna-Kartoffeln sind ein klassischer französischer Kartoffelaufbau, bestehend aus in Butter gebratenen, hauchdünnen Kartoffelscheiben, die dachziegelartig geschichtet und im Ofen knusprig gebacken werden.

Nachttisch

	Euro	Allergene
Zitronen-Tarte Vanilleeis	14.00	A,C,G,H
Erdbeere Rhabarber	13.50	A,C,G,H
Himbeersorbet* Sekt	15.50	A,C,G,H
Käseauswahl (Frankreich) Chutney** - Brot	16.50	A,C,G,H

* Ein Sorbet ist ein gefrorenes Dessert auf Basis von Fruchtpüree oder -saft, Wasser und Zucker, ganz ohne Milch oder Sahne. Es zeichnet sich durch seine leichte, klare Textur und eine intensive, unverfälschte Fruchtaromatik aus. Je nach Sorte reicht der Geschmack von frisch-säuerlich bis fein süß.

** Ein Chutney ist eine würzige, meist süß-saure bis scharfe Sauce aus eingekochtem Obst oder Gemüse mit musartiger Konsistenz. Verfeinert mit Gewürzen und Essig entsteht ein intensives Aroma – von fruchtig-süß bis herzhaft-scharf – mit einer ausgewogenen Balance aus Süße, Säure und Umami.