

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 - Granny Smith Apfel - Limette	17.50	A,C,G
Pralinen (pro Stück) Valrhona Schokolade - verschiedene Sorten	2.50	C,G,H

Vorspeisen

	Euro	Allergene
Gebäck Pflaumenbrot - Salzbutter	4.90	A,C,G,H
Entenleber Granny Smith Apfel* - Limette	25.50	A,C,G,H
Schinken vom Rind Sellerie - Cashewkerne optional mit schwarzem Trüffel	17.50 +13.50	A,C,G,H,I
Rote Forelle** Karotte - Buchweizen optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	16.50 +13.50	A,C,D,H
Ziegenkäse Chicorée - Marone optional mit schwarzem Trüffel	14.00 +13.50	A,C,G,H
Blumenkohlcremesuppe Lachs optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	11.00 +13.50	A,C,D,G,H

* Granny Smith Apfel – knackig, saftig und erfrischend säuerlich.
Diese leuchtend grüne Apfelsorte bringt eine frische, fruchtige Note
und feine Säure ins Gericht.

** Beizen bezeichnet ein schonendes Verfahren, bei dem Fisch – wie
hier die rote Forelle – roh in einer aromatischen Mischung aus Salz,
Zucker, Kräutern und Gewürzen mariniert wird. Durch diese Beize
wird der Fisch haltbar gemacht, erhält eine zarte Konsistenz und ein
fein würziges Aroma.

Vegetarisch

	Euro	Allergene
Kürbis Datteln - Curry optional mit schwarzem Trüffel	21.50	A,C,G,H
Pastinake Rosenkohl - Sauerteig	22.50	A,C,G,H

Fisch

	Euro	Allergene
Stör* Bete - Meerrettich optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	39.50 + 13.50	A,C,D,G
Steinköhler Puntarelle** - Linse - Petersilie optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	39.00 + 13.50	A,C,D,G

* Stör – ein edler, festfleischiger Süßwasserfisch mit feinem, buttrig-nussigem Aroma. Sein zartes, weißes Fleisch erinnert in der Textur an Steinbutt und passt hervorragend zu eleganten, fein abgestimmten Gerichten.

** Puntarelle – feine Triebe der italienischen Zichorie, mit zartem Biss und elegant-herber Frische. Ihr charakteristisches Aroma verleiht dem Gericht eine mediterrane Leichtigkeit und dezente Bitternote.

Nachtisch

	Euro	Allergene
Bienenstich 2.0*	13.50	A,C,G,H
Ananas Kokos - Schokolade	13.50	A,C,G,H
Rotweinsorbet eingelegte Früchte	11.00	A,C,G,H
Handkäse mit Musik**	16.00	A,C,G,H

* Bienenstich 2.0 – ein Klassiker neu interpretiert: Hefeteigkugeln, trifft auf eine feine Honig-Buttercreme, veredelt mit knusprigen karamellisierten Mandeln. Dezent Honignoten, süße, Nussigkeit und cremige Eleganz verschmelzen zu einem modernen Dessert voller Leichtigkeit und Raffinesse – vertraut im Geschmack, überraschend im Genuss.

** Handkäse mit Musik – ein hessischer Klassiker neu interpretiert. Der gereifte Sauermilchkäse besticht durch seinen intensiven, leicht pikanten Charakter und seine cremig-feste Textur. Feinst gewürzte Zwiebeln und eine aromatische Essig-Öl-Note verleihen dem Gericht eine elegante Balance aus Würze, Säure und Tiefe – rustikal im Ursprung, raffiniert im Genuss.

Fleisch

	Euro	Allergene
Ente	39.50	A,C,G
Rotkohl - Kartoffel		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	
 Hirsch*	 41.00	 A,C,G
Petersilienwurzel - Roscoffzwiebel**		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	

* Hirsch – von Natur aus mager und dennoch aromatisch, zeichnet sich Hirschfleisch durch seine feine Struktur und seinen tiefen, leicht mineralischen Geschmack aus. Es trägt eine elegante Wildnote, die an Wald, Kräuter und Nüsse erinnert, dabei bleibt es zart, klar und edel im Ausdruck – ein Fleisch von unverfälschter Natur und Eleganz.

** Die Roscoff-Zwiebel stammt aus der Nordbretagne und gilt als die edelste unter den Speisezwiebeln. Ihr feines, süßlich-aromatisches Aroma und ihre zarte Struktur verdankt sie dem milden Meeresklima rund um die Hafenstadt Roscoff. Seit Jahrhunderten wird sie dort in kleinen Familienbetrieben kultiviert – traditionell von Hand geerntet und sorgfältig geflochten.
In der Küche überzeugt sie durch ihre milde Würze und feine Süße.