

## *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 Koriander-Zitronen-Zwiebel-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 - Pflaume - Short Bread	17.50	A,C,G
Pralinen (pro Stück) Valrhona Schokolade - verschiedene Sorten	2.50	C,G,H

## Vorspeisen

	Euro	Allergene
Gebäck Roggenbrot - Dörrobst - Salzbutter	4.80	A,C,G,H
Entenleber Pflaume - Shortbread*	25.50	A,C,G
Roastbeef Pilze - Zwiebeln optional mit schwarzem Trüffel	16.50 + 13.50	A,C,G,H
Makrele Gurke - Fenchel optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	15.50 + 13.50	A,C,D,G
Salat Traube - Pecorino**	13.00	A,C,G
Zwiebelsuppe Trüffel	12.50	A,C,G

\* Shortbread ist ein schottisches süßes Mürbeteiggebäck. Das klassische Rezept besteht aus Zucker, Butter und Mehl. Im Vereinigten Königreich, besonders in Schottland, gehört Shortbread zu den beliebtesten Gebäckarten, die besonders gerne zur klassischen „Tea Time“ gereicht werden.

\*\* Pecorino ist sozusagen der pikante Bruder des Parmesans und bereichert die italienisch inspirierte Küche ungemein. Je nach Alter, Herkunft und dem Anteil an Schafs- und Kuhmilch kann Pecorino sehr unterschiedlich schmecken. Die Aroma-Palette reicht von mild über würzig bis hin zu pikant-scharf.

## Vegetarisch

	Euro	Allergene
Petersilienwurzel Rote Linsen - Sanddorn	21.00	A,C,G
Tomate Aubergine - Paprika	20.00	A,C,G

## Fisch

	Euro	Allergene
Meeräsche* Mangold - Steckrübe optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	39.00 +13.50	A,C,D,G
Stör Blumenkohl - Beete optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	39.50 +13.50	A,C,D,G

\* Wer Fisch mag, wird die Meeräsche lieben! Sie ist eine geschmackvolle Alternative zur Dorade. Wer abseits bekannter Pfade nach Genüssen sucht, wird von der Meeräsche nicht enttäuscht. Das feste und leicht fette Fleisch schmeckt herrlich frisch und aromatisch. Ein toller Genuss ohne schlechtes Gewissen, denn die Bestände sind nicht überfischt.

## Fleisch

	Euro	Allergene
Kalb	39.50	A,C,G
Bohne - Kartoffel		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	
Schwarzfederhuhn*	39.00	A,C,G
Kichererbse** - Spitzkohl		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	

\*  
Natürliches Futter, traditionelle Freilandhaltung und eine artgerechte Aufzucht: Das Schwarzfederhuhn fällt durch sein dunkles Gefieder und die dunkelroten bis schwarzen Füße schon optisch auf. In der Gastronomie ist das Schwarzfederhuhn sehr begehrt, da das Fleisch ein herausragendes Aroma hat, besonders zart ist und bei der Zubereitung nicht trocken wird. Selbstverständlich erhalten Schwarzfederhühner nur bestes Futter und werden in Freilandhaltung gehalten.

\*\*  
Nicht nur ihr Name sorgt für gute Laune: Kichererbsen sind richtig lecker und obendrein noch super gesund. Ihren Namen verdanken Kichererbsen übrigens nicht der guten Laune, die man bekommt, wenn man sie isst: Das Wort "Kicher" stammt vom lateinischen Begriff für Erbse: cicer (sprich: kiker). Kichererbsen haben ein sehr mildes, leicht nussiges Eigenaroma.

## Nachttisch

	Euro	Allergene
Kürbis Pekannuss - Buchweizen	13.00	A,C,G,H
Cheesecake Blaubeere	12.50	A,C,G,H
Quitten*-Sorbet Mascarpone - Brownie	10.50	A,C,G,H
Käseauswahl (Bergkäse in drei Reifegraden aus der Krabat Milchwelt) Chutney - Brot	15.00	A,C,G,H

- \* Die fröhlich gelb leuchtenden Früchte des zu den Rosengewächsen zählenden Strauchs haben es kulinarisch wie gesundheitlich in sich. Was allerdings viele zögern lässt, Quitten zu kaufen, ist die Tatsache, dass sowohl Schale als auch Fruchtfleisch extrem hart sind, sie müssen grundsätzlich gekocht werden, um genießbar zu sein. Das Fruchtfleisch von Quitten begeistert mit einem intensiv fruchtigen, „zitronigen“ Aroma. Die Erntezeit von Quitten ist kurz: Sie startet Anfang September und endet bereits Ende Oktober beziehungsweise Anfang November.