

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 - Shiso - Yuzu - Tapioka	17.50	A,C,G
Pralinen (pro Stück) Valrhona Schokolade - verschiedene Sorten	2.50	C,G,H

Vorspeisen

	Euro	Allergene
Gebäck Gewürzbrot - Petersilienbutter	4.80	A,C,G,H
Entenleber Shiso* - Yuzu** - Tapioka***	25.50	A,C,G
Schinken vom Rind Rote Bete - Sauerrahm	16.50	A,C,G,H
optional mit schwarzem Trüffel oder	+13.50	
optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	+13.50	
Thunfisch Rettich - Wasabi - Soja	16.00	A,C,D,G
optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	+13.50	
Chicorée Birne - Pekannuss	13.00	A,C,G,H
Pilzsuppe Eigene Einlage	11.00	A,C,G

* Shiso ist ein asiatisches Kraut. Es hat einen einzigartigen Geschmack, der an Minze, Basilikum, Anis und Pfeffer erinnert.

** Eine japanische Zitrusfrucht. Sie hat einen intensiven Geschmack, ähnlich einer Mischung aus Zitrone, Mandarine und Grapefruit. Yuzu verleiht Gerichten eine erfrischende, aromatische Säure.

*** Tapioka ist eine glutenfreie Stärke, die aus der Maniokwurzel gewonnen wird. Tapioka sorgt für eine angenehme Konsistenz und ein interessantes Mundgefühl.

Vegetarisch

	Euro	Allergene
Schwarzwurzel Apfel - Bergkäse	21.50	A,C,G
Rotkohl Marone - Kräuterseitling optional mit schwarzem Trüffel	20.50 +13.50	A,C,G,H

Fisch

	Euro	Allergene
Steinköhler* Haferwurzel - Rosenkohl optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	39.50 +13.50	A,C,D,G,H
Seeteufel** Sellerie - Blutwurst optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	39.50 +13.50	A,C,D,G,I

* Der Steinköhler ist ein Meeresfisch aus der Familie der Dorsche. Er hat ein festes, helles Fleisch mit mildem, leicht würzigem Geschmack.

** Der Seeteufel ist ein Meeresfisch mit festem, magerem Fleisch mit einem delikaten, leicht süßlichen Geschmack, der an Hummer erinnert.

Fleisch

	Euro	Allergene
Ente	39.50	A,C,G
Blumenkohl - Zwiebel		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	
Hirsch*	40.50	A,C,G
Kürbis - Pastinake**		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	

* Bei Hirschfleisch läuft Wildfahns das Wasser im Mund zusammen. Charakteristisch für Hirschfleisch vom Rothirsch ist seine dunkle Farbe, ein fast ins Braune übergehendes Tiefrot. Einen etwas helleren Ton hat Hirschfleisch von Hirschkalbern oder einjährigen Rothirschen, die bei Gourmets den besten Ruf haben.

Hirschfleisch hat eine ähnliche Konsistenz wie Rindfleisch, schmeckt aber kräftiger und im besten Sinn des Wortes eigen-artig. Figurbewusste können sich freuen, denn Hirschfleisch gehört zu den besonders fettarmen und dafür eiweißreichen Fleischarten.

** Die Pastinake ist ein Wurzelgemüse und gehört zu den typischen Herbst- und Wintergemüsen. Mit ihrem mild-süßlichem, leicht nussigem Geschmack und feiner Erdigkeit verleiht sie insbesondere Fleischgerichten eine besondere Note, da sie eine elegante Note und feine Süße in das Gericht bringt.

Nachttisch

	Euro	Allergene
Bratapfel	13.00	A,C,G,H
Banane Schokolade - Milch	13.50	A,C,G,H
Mandarine & Kalamansi*	11.00	A,C,G,H
Käseauswahl (Frankreich) Chutney** - Fruchtbrot	17.00	A,C,G,H

* Kalamansi ist eine kleine, asiatische Zitrusfrucht mit einem komplexen, erfrischenden Geschmack, mit intensiver Säure und fruchtigem Aroma, der an eine Mischung aus Limette, Mandarine und feinen Kräutern erinnert.
Dank ihres intensiven Aromas setzt Kalamansi besondere Akzente in Gerichten.

** Chutney ist eine würzige, oft leicht süß-saure bis scharfe Beilage, die häufig zu gereiftem Käse gereicht wird, da die fruchtige Säure Würze und Schärfe die Aromen des Käses hervorragend ergänzt und für einen frischen, harmonischen Kontrast sorgt.