

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

Vorspeisen

	Euro	Allergene
Gebäck Mohnbrot - Rauchbutter	4.80	A,C,G,H
Entenleber Feige - Honig	25.50	A,C,G,H
Kalb Kohl - Ingwer	16.00	A,C,G,H
Rote Forelle Blumenkohl - Kresse optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	15.50 + 13.50	A,C,D,G
Ricotta* Bittersalate - grüner Apfel	12.50	A,C,G,H
Wildkräutersuppe Aal	11.00	A,C,D,G,H

- * Ricotta ist ein italienischer Frischkäse, der aus Molke hergestellt wird – ein Nebenprodukt der Käseherstellung, das zurückbleibt, nachdem die festen Bestandteile wie Kasein zur Herstellung anderer Käsesorten verwendet wurden. Der Name „Ricotta“ bedeutet wörtlich „nochmals gekocht“, da die Molke erhitzt wird, um die verbleibenden Proteine auszufällen, die den Käse bilden. Ricotta hat eine cremig-weiche und leicht körnige Konsistenz, die im Geschmack mild, leicht süßlich und frisch ist.

Vegetarisch

	Euro	Allergene
Topinambur Stangensellerie - Walnuss	20.50	A,C,G,H,I
Wirsing Pastinake - Bitterorange	21.50	A,C,G,H

Fisch

	Euro	Allergene
Zander* Schwarzwurzel - Kürbis optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	38.00 +13.50	A,C,D,G,H
Wels** Karotte - Salatherz optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	38.50 +13.50	A,C,D,G

* Der Zander gehört zu den Süßwasserfischen. Sein Fleisch ist weiß, fest und grätenarm. Er ist mild, leicht süßlich und wenig „fischig“ im Geschmack. Dadurch eignet sich Zander besonders für Menschen, die einen dezenten Fischgeschmack bevorzugen.

** Der Wels ist der größte Süßwasserfisch Europas. Sein Fleisch ist hell, fest und leicht fetthaltig mit einer feinen Textur. Mild, aber kräftiger als Zander im Geschmack, mit einem leicht süßlichen Aroma.

Fleisch

	Euro	Allergene
Rind*	39.50	A,C,G
Petersilienwurzel - Schalotte**		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	
Wildschwein	38.50	A,C,G
Lauch - Kartoffel		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	

* Das Rinderfilet gilt als das edelste und zarteste Teilstück des Rinds und ist bei Genießern besonders begehrt. Es liegt auf der Innenseite des Rückens, direkt unter dem Roastbeef, und überzeugt durch seine feine Struktur und den geringen Fettanteil. Mit seiner butterweichen Textur und einer unvergleichlich zarten Konsistenz bietet es höchsten Genuss. Der Geschmack ist mild und elegant, mit einem subtilen Aroma, das sich von anderen Teilstücken des Rinds durch seine zurückhaltende Intensität abhebt.

** Die Schalotte ist eine besonders milde und aromatische Zwiebelart, die durch ihre feine Würze und Vielseitigkeit begeistert. Klein und meist länglich-oval geformt, besticht sie mit ihrem mild-süßlichen Geschmack, der frei von der Schärfe einer klassischen Speisezwiebel ist.

Nachtisch

	Euro	Allergene
Mango Buttermilch - Baiser	13.00	A,C,G,H
Birne Helene* Neu interpretiert	13.50	A,C,G,H
Granatapfel Kokos - Tapioka**	11.00	A,C,G,H
Blauschimmelcreme Cranberry***	16.00	A,C,G,H

* Birne Helene ist ein klassisches Dessert der französischen Küche, das durch seine Kombination aus saftigen Birnen, zart schmelzender Schokoladensauce und cremigem Vanilleeis besticht. Lassen Sie sich von unserer Interpretation überraschen.

** Tapioka ist ein vielseitiges Nahrungsmittel, das aus der Stärke der Maniokwurzel gewonnen wird. Tapioka selbst hat keinen ausgeprägten Eigengeschmack, was es ideal macht, um Aromen aus anderen Zutaten aufzunehmen.

*** Cranberry ist eine kleine, rote Beere, die sich durch ihren intensiven herb-säuerlichen, aber fruchtigen Geschmack auszeichnet.