

## *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 - Himbeere - Pistazie	17.50	A,C,G
Pralinen (pro Stück) Valrhona Schokolade - verschiedene Sorten	2.50	C,G,H

## Vorspeisen

	Euro	Allergene
Gebäck Zwiebelbrot - Salzbutte	4.90	A,C,G,H
Entenleber Himbeere - Pistazie	25.50	A,C,G,H
Tafelspitz vom Rind Spinat - Meerrettich	17.50	A,C,G,H
Jakobsmuschel Avocado - Pak Choi - Sesam optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	18.00 + 13.50	A,C,D,G
Rhabarber Kohlrabi - Matcha*	14.50	A,C,G,H
Bärlauchsuppe Saibling	11.00	A,C,D,G,H

\* Matcha ist ein fein gemahlene Pulver aus speziell angebaute und verarbeitete grüne Teeblättern. Ursprünglich aus Japan stammend, wird Matcha für traditionelle Teezeremonien verwendet, hat aber auch weltweit als Superfood an Beliebtheit gewonnen. Ob als klassischer Tee, in Smoothies, Latte, Gebäck oder - wie bei uns - in herzhaften Speisen – Matcha ist unglaublich vielseitig.

## Vegetarisch

	Euro	Allergene
Spargel polnisch	22.50	A,C,G,H
Ei		
optional mit schwarzem Trüffel	+13.50	
Frühlingstorte	21.00	A,C,G,H
Heu		
optional mit schwarzem Trüffel	+13.50	

## Fisch

	Euro	Allergene
Kabeljau*	38.00	A,C,D,G,J
Kartoffel - Gurke - Senf		
optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	+13.50	
Heilbutt	39.50	A,C,D,G,I
Sellerie - Artischocke		
optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	+13.50	

\* Kabeljau hat einen milden, leicht süßlichen Geschmack. Sein weißes, festes und dennoch zartes Fleisch macht ihn besonders beliebt. Im Vergleich zu anderen Fischarten ist er nicht zu intensiv im Aroma, was ihn vielseitig einsetzbar macht. Durch seine feine Struktur nimmt Kabeljau Gewürze und Marinaden gut auf, bleibt aber dennoch angenehm leicht und saftig.

## Fleisch

	Euro	Allergene
Lamm* Polenta - Tomate - Frühllauch	39.50	A,C,G
Kaninchen** Grüner Spargel - Kräuterseitlinge optional mit schwarzem Trüffel	39.00 + 13.50	A,C,G

\* Lammfleisch hat einen charakteristischen, mild-würzigen Geschmack mit leicht nussigen und erdigen Noten. Der Geschmack kann je nach Alter des Tieres, Fütterung und Herkunft variieren. Junges Lammfleisch (bis zu sechs Monate alt) ist besonders zart und hat ein feines, eher mildes Aroma. Älteres Lamm, manchmal auch als „Hammel“ bezeichnet, entwickelt einen intensiveren, leicht wildartigen Geschmack. Das Fett des Lamms trägt wesentlich zum Geschmack bei – es hat eine leicht süßliche und kräuterige Note.

\*\* Kaninchenfleisch hat einen milden, leicht süßlichen Geschmack mit einer dezenten Wildnote. Es ist feiner und zarter als Hühnerfleisch, aber dennoch fester in der Struktur. Das Aroma kann je nach Fütterung und Alter des Tieres variieren.

## Nachttisch

	Euro	Allergene
Weißer Schokolade Mandel - Yuzu*	13.00	A,C,G,H
Erdbeere Schmand - Holunder	13.50	A,C,G,H
Zitronengras** - Sorbet Passionsfrucht	11.00	A,C,G,H
Käseauswahl (Spanien, Italien, Schweiz) - Chutney, Brot	16.00	A,C,G,H

\* Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht mit einem einzigartigen, vielschichtigen Geschmack. Sie kombiniert die Frische von Zitrone, die Süße von Mandarine und eine leichte Bitternote ähnlich der Grapefruit. Ihr Aroma ist intensiv, blumig und leicht würzig.

\*\* Zitronengras ist ein aromatisches Gras, das vor allem in der südostasiatischen Küche verwendet wird. Sein Geschmack ist frisch, zitrusartig und leicht würzig, mit Noten von Zitrone und Ingwer, aber ohne deren Säure oder Schärfe.