

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

Vorspeisen

	Euro	Allergene
Gebäck Kräuterbrot - Heubutter	4.90	A,C,G,H
Entenleber Mango - Yuzu*	25.50	A,C,G,H
Rind Tomate - Artischocke optional mit schwarzem Trüffel	17.50 +13.50	A,C,G,H
Jakobsmuschel** Blumenkohl - Haselnuss optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	19.00 +13.50	A,C,D,G,H
Gurke Fetakäse - Joghurt	15.50	A,C,G,H
Kalte Kohlrabisuppe Saibling, Buttermilch optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	12.00 +13.50	A,C,D,G,H

* Yuzu begeistert mit ihrer außergewöhnlichen Frische und einem vielschichtigen Aromenspiel. Die japanische Zitrusfrucht verbindet feine Noten von Limette, Mandarine und Grapefruit mit einer eleganten Säure und einer leicht floralen Fruchtigkeit. Ihr Geschmack wirkt intensiv, klar und zugleich angenehm leicht.

** Jakobsmuschel überzeugt durch ihre zarte, beinahe cremige Textur und ihren feinen, leicht süßlichen Geschmack. Ihr edles Aroma erinnert dezent an frische Meeresnoten.

Vegetarisch

	Euro	Allergene
Polenta	25.00	A,C,G,H
Pfifferling - grüner Spargel		
Optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	
Süßkartoffel	23.00	A,C,G,H
Fenchel - Verjus*		

Fisch

	Euro	Allergene
Zander	39.50	A,C,D,G,H
Zucchini - Couscous		
optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	+ 13.50	
Heilbutt	39.50	A,C,D,G,H,I
Sellerie - Erbse		
optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	+ 13.50	

* Verjus zeichnet sich durch seine feine, elegante Säure und seine außergewöhnliche Frische aus. Gewonnen aus unreifen Trauben, wirkt er milder und harmonischer als klassischer Essig, mit dezent fruchtigen und leicht herben Nuancen.

Fleisch

	Euro	Allergene
Ibérico*	40.00	A,C,G,H
Paprika - Kartoffel - Sherry** optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	
Taube	41.50	A,C,G,H
Brombeere - Petersilienwurzel optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	

* Ibérico zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Zartheit und sein intensives, fein nussiges Aroma aus. Das Fleisch überzeugt mit einer ausgeprägten Marmorierung, die beim Garen für besondere Saftigkeit und eine nahezu cremige Textur sorgt. Im Geschmack wirkt Ibérico kraftvoll und elegant zugleich – mit einer angenehmen Tiefe und charaktervoller Würze.

** Sherry verleiht Speisen eine elegante Tiefe und eine vielschichtige Aromatik. Je nach Ausbau bringt er feine nussige, leicht karamellige oder dezent fruchtige Noten mit und sorgt für eine harmonische Balance zwischen Würze, Süße und Säure. So entfaltet Sherry eine warme, runde Geschmacksfülle mit langem Nachhall.

Nachttisch

	Euro	Allergene
Pfirsich Weiße Schokolade	14.00	A,C,G,H
Kirsche Shiso*	13.50	A,C,G,H
Melonensorbet** Melone	14.00	A,C,G,H
Käseauswahl (International) Chutney - Brot	16.50	A,C,G,H

* Shiso bringt im Dessert eine außergewöhnlich frische und aromatische Note mit. Sein Geschmack verbindet feine Nuancen von Minze, Zitrus und Kräutern mit einer leicht würzigen Eleganz. Dadurch wirkt Shiso belebend und leicht und setzt spannende Akzente in süßen Kompositionen.

** Ein Sorbet ist ein gefrorenes Dessert auf Basis von Fruchtpüree oder -saft, Wasser und Zucker, ganz ohne Milch oder Sahne. Es zeichnet sich durch seine leichte, klare Textur und eine intensive, unverfälschte Fruchtaromatik aus. Je nach Sorte reicht der Geschmack von frisch-säuerlich bis fein süß.