

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

Vorspeisen

	Euro	Allergene
Gebäck Kürbiskernbrot - Aufstrich	4.90	A,C,G,H
Entenleber Pilz - Tannenwipfel*	25.50	A,C,G,H
Hirschschinken Kohl - Feige optional mit schwarzem Trüffel	18.50 +13.50	A,C,G,H
Gelbschwanzmakrele Bete - Wasabi optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	19.00 +13.50	A,C,D,G,H
Bohne Ei - Parmesan	15.50	A,C,G,H
Pilzcremesuppe Geflügelleber	12.50	A,C,G,H

* Tannenwipfel sind die jungen, hellgrünen Triebe der Tanne, die im Frühjahr geerntet werden. Sie zeichnen sich durch ihre zarte Konsistenz sowie ihr angenehm würziges, leicht harziges Aroma aus, das von frischen Waldnoten und einer feinen, leicht zitronigen Frische begleitet wird. Ihr Geschmack wirkt klar, lebendig und verleiht Gerichten eine besondere, natürliche Eleganz.

Vegetarisch

	Euro	Allergene
Topinambur	25.00	A,C,G,H
Birne - Walnuss		
Optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	
Steckrübe	25.50	A,C,G,H
Kräuterseitling - Curry		

Fisch

	Euro	Allergene
Kabeljau	39.50	A,C,D,G,H
Artischocke - Apfel		
optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	+ 13.50	
Meeräsche*	39.50	A,C,D,G,H
Kürbis - Kumquat		
optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	+ 13.50	

- * Meeräsche besticht durch ihr festes, saftiges, weißes Fleisch und einen ausgewogenen, leicht aromatischen Geschmack. Feine Meeresnoten verbinden sich mit einer dezenten Würze und einer angenehmen Mineralität. Ihre elegante Textur macht sie zu einem vielseitigen Speisefisch, der sowohl durch seine Klarheit als auch durch seine feine Struktur überzeugt.

Fleisch

	Euro	Allergene
Schwarzfederhuhn*	40.50	A,C,G,H
Lauch - Kartoffel - Senf		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	
Dry Aged Roastbeef**	41.50	A,C,G,H
Blumenkohl - rote Zwiebeln		
optional mit schwarzem Trüffel	+ 13.50	

* Schwarzfederhuhn vereint eine feine Fleischstruktur mit einer außergewöhnlichen Saftigkeit und einem ausdrucksstarken Aroma. Sein vollmundiger Geschmack ist kräftiger als der klassischer Hühnerrassen und wird von einer dezenten nussigen Note begleitet.

** Dry Aged Roastbeef reift über mehrere Wochen am Knochen und gewinnt dadurch an geschmacklicher Tiefe und Zartheit. Sein intensives Aroma wird von feinen karamelligen Nuancen und einer dezent buttrigen Note begleitet. Die außergewöhnliche Reifung sorgt für ein besonders saftiges und charaktervolles Geschmackserlebnis.

Nachttisch

	Euro	Allergene
Johannisbeere Dunkle Schokolade	14.50	A,C,G,H
Pflaume Nüsse	14.50	A,C,G,H
Sanddornsorbet*/** Pistazie	14.00	A,C,G,H
Käseauswahl (Frankreich) Chutney - Brot	15.50	A,C,G,H

* Sanddorn überzeugt mit seiner lebendigen Frische und einem vielschichtigen Aromenspiel. Seine ausgewogene Kombination aus fruchtiger Säure und dezenter Süße erinnert an reife Zitrusfrüchte und exotische Früchte. Das intensive Aroma sorgt für einen frische Akzente.

** 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.