

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

## Vorspeisen

	Euro	Allergene
Gebäck Sauerteigbrot - Pesto & Aufstrich	4.90	A,C,G,H
Entenleber Birne - Portwein	25.50	A,C,G,H
Spanferkel Knollenziest* - Böhmisches Knödel optional mit schwarzem Trüffel	18.50 + 13.50	A,C,G,H
Lachs Kürbis - Radicchio** optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	17.50 + 13.50	A,C,D,H
Schwarzwurzel Nüsse - Gorgonzola optional mit schwarzem Trüffel	15.50 + 13.50	A,C,G,H
Selleriesuppe Apfel - Blutwurst optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	11.50 + 13.50	A,C,G,H,I

\* Knollenziest ist ein feines Wurzelgemüse mit zarter, leicht gedrehter Knolle. Geschmacklich erinnert er an eine Mischung aus Artischocke, Schwarzwurzel und jungen Haselnüssen. Seine Textur ist angenehm knackig mit saftigem Biss, zugleich mild und elegant.

\*\* Radicchio ist eine italienische Blattzichorie mit kräftiger, leicht bitterer Aromatik und knackiger Textur. Sein Geschmack vereint feine Herbe mit einer dezenten Süße.

## *Vegetarisch*

	Euro	Allergene
Karotte Portulak - Dinkel - Nussbutter	22.50	A,C,G,H
Spitzkohl Kichererbse - Dukkah*	23.00	A,C,G,H

## *Fisch*

	Euro	Allergene
Adlerfisch Topinambur - Lauch optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	39.00 + 13.50	A,C,D,G
Seeteufel Blumenkohl - Rübenstiell** optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g	39.50 + 13.50	A,C,D,G

\* Dukkah ist eine aromatische Gewürz- und Nussmischung aus dem orientalischen Raum. Sie besteht aus gerösteten Nüssen, Sesam und fein abgestimmten Gewürzen. Im Geschmack ist Dukkah nussig, würzig und leicht knusprig, mit einer warmen, dezenten Schärfe.

\*\* Auch bekannt als Mangold: zarte, leicht erdige Blattstiele mit feiner Bitternote. Mild im Geschmack und saftig in der Textur

## *Fleisch*

	Euro	Allergene
Perlhuhn*	39.00	A,C,G
Marone - Wirsing** optional mit schwarzem Trüffel	+13.50	
Zweierlei vom Rind	40.50	A,C,G
Rosenkohl - Pastinake optional mit schwarzem Trüffel	+13.50	

\* Perlhuhn ist ein dunkleres, mageres Geflügel mit zartem, saftigem Fleisch und einem intensiven, aromatischen Geschmack, der an Wild erinnert (Fasan, Rebhuhn), aber feiner ist.

\*\* Wirsing ist ein feinblättriger, aromatischer Kohl mit mild-süßlichem Geschmack und zarter Struktur. Durch schonende Zubereitung entwickelt er eine angenehme Tiefe, leichte Nussigkeit und bleibt dennoch frisch und elegant.

## *Nachtisch*

	Euro	Allergene
Rote Bete Heidelbeere - Mascarpone*	13.50	A,C,G,H
Banane Milch - Haselnuss	13.50	A,C,G,H
Mandarinensorbet Sauerrahm	11.50	A,C,G,H
Käseauswahl (Spanien, Italien, Frankreich) Chutney** - Brot	16.50	A,C,G,H

- \* Mascarpone wird, anders als herkömmlicher Frischkäse, aus Sahne hergestellt. Er hat daher eine besonders cremige, glatte, eher feste Konsistenz und schmeckt sahnig-mild.
- \*\* Ein Chutney ist eine würzige, meist süß-saure bis scharfe Sauce aus eingekochtem Obst oder Gemüse, die eine musartige Konsistenz hat und durch Gewürze (Ingwer, Chili, Kreuzkümmel) und Essig intensiviert wird, wodurch sie vielseitig zu Käse passt. Der Geschmack variiert je nach Zutat stark – von fruchtig-süß (Mango, Aprikose) bis herhaft-scharf (Zwiebel, Chili), oft mit einer komplexen Balance aus süß, sauer und umami.