

Champagnercocktail Golden Egg

Champagner, Pfirsichlikör,
Püree von weißem Pfirsich, Eis, Goldstaub

22,-

Dittmeyer´s Auster Sylter Royal

Stück 5,-

Kaviar, Dreambringers, Selection „Genießer Stube“

100 Gr. 250,-

Lecker gelöffelt

„Unser Tassenmenü“ am Mittag!

4 Gänge - 5 Tassen

p. P. 59,-

nur Tischweise

*Erinnerungen machen das Leben schön,
aber erst der Genuß macht es lebenswert.*

Vorspeise

Getauchte **Jakobsmuschel** und Kalbskopf
grüner Apfel, Frühlingssalat 32,-

Tatar vom Dry Aged Weiderind mit Imperial Kaviar
Felsenoktopus und Schnittlauchschand 45,-

Suppe

Cremesuppe vom **Parmesan und Bärlauch** mit Wildgarnele 29,-

Essenz von **Strauchtomate**, Filet vom Japanischem Wagyu Rind 35,-

Zwischengang

Einfach lecker gelöffelt

Reh, Püree, Eigelb 29,-

Pot au feu vom halben **Hummer**,
auf fermentiertem Kohlrabi, eingekochter Perigord Trüffel 55,-

Hauptgang

Filet vom **Büffel**

Portweinzwiebel, roter Spitzkohl, Spitzmorchel, Polenta 49,-

Nordsee Steinbutt

Kaviar Beurre blanc, Spargelspitzen 59,-

Limousin Lammrücken

Chorizojus, Artischocke, Croûtons 62,-

Dessert

Klassische **Crème Brûlée** an Himbeersorbet und frischen Beeren 15,-

Sorbet von frischen Erdbeeren
aufgegossen mit **Champagner rosé** 19,-

Rhabarber, Estragon, Joghurt 19,-

Rohmilchkäse von **Affineur Waltmann**

mit Portweifeigen, Korinthen-Sauerteig-Brot und Mandeltoast 29,-

Menü am Abend

Brot und Butter

Amuse -Bouche

Tatar vom Dry Aged Weiderind, Felsenoktopus

Loup de Mer, Sepiasoße, provonzialisches Gemüse

Hummer, Kohlrabi, Perigord Trüffel

Kleine Erfrischung

Essenz von **Strauchtomate**, Japanisches Wagyu Rind

Reh in der Tasse

Limousin Lammrücken, Chorizojus, Artischocke, Croûtons

Süßer Einstieg

Rhabarber, Estragon, Joghurt

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann

Süßer Ausklang

Small 125,-

ohne Tatar, Hummer, Essenz und Käse

Weinbegleitung 50,-

Medium 150,-

ohne Hummer und Käse

Weinbegleitung 70,-

Large 175,-

Weinbegleitung 90,-