

## **Zum Aperitif empfehlen wir**

### **Champagnercocktail Golden Egg**

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

**22,-**

### **Auster** auf Eis

Stück **5,-**

### **Krabbe und Kaviar**

in der Dose

100g **69,-**

### **Osietra Kaviar**, Genießer Stube

100 Gr. **250,-**

## **Menü am Mittag**

**„Unser Tassenmenü“** Lecker gelöffelt  
*4 Gänge - 5 Tassen*

**79,-**

**Nur Tischweise**

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

### **Vorspeise**

Tatar vom **Milchkalb**

Kaviar, Räucheraal, Schnittlauchschand 32,-

Geräuchertes Crépinette vom **weißen Heilbutt** 29,-

### **Suppe**

Cappuccino von **Kürbis und Kokos**, gebratene Jakobsmuschel 29,-

Japanisches **Wagyu Rind**, Ochsenschwanzessenz 32,-

### **Zwischengang**

Gegrillter **Felsenoktopus**

an Kichererbsen, Sesam und Arganöl 32,-

Halber **Hummer und Wildgarnelen-Ravioli**

Flusskrebsschaum, Topinambur-Confit 45,-

### **Hauptgang**

Gebratenes Filet vom **Skrei**

auf Risotto Milanese 59,-

Gebratenes **Rotwein-Rinderfilet**,

Blumenkohlpüree, Portweinzwiebel, gebratene Polenta, Spitzmorchel 59,-

**Salzwiesen Lammrücken**

Tomate, Knoblauch, Olive, Kartoffelstampf 59,-

### **Dessert**

Sorbet von der Blutorange

aufgegossen mit **Champagner** 19,-

**Süße Verführung** 19,-

**Schoko Bowl** mit Fruchtgelee 19,-

**Rohmilchkäseauswahl** von Affineur Waltmann

mit Tessiner Senfsorten und Früchtebrot 29,-

## **Menü am Abend**

**Nur Tischweise**

*Brot und Butter/ Amuse -Bouche*

\*\*\*

*Tatar vom **Milchkalb***

*Kaviar, Räucheraal*

\*\*\*

*Filet vom **Skrei**, Risotto Milanese*

\*\*\*

***Hummer und Wildgarnelen-Ravioli***

*Flusskrebsschaum*

\*\*\*

*Kleine Erfrischung*

\*\*\*

***Salzwiesen Lammrücken***

*Tomate, Knoblauch, Olive, Kartoffelstampf*

\*\*\*

*Süßer Einstieg*

\*\*\*

***Süße Verführung***

\*\*\*

***Rohmilchkäse** von Affineur Waltmann*

\*\*\*

*Süßer Ausklang*

small – 4 Gänge **125,-**

Weinbegleitung **50,-**

medium – 6 Gänge **150,-**

Weinbegleitung **70,-**

large – 6 + 2 Gänge **175,-**

Weinbegleitung **90,-**