

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

Mild geräucherter **Polar Saibling**, Kaviar, Lauch 35,-

Dreierlei vom **Thunfisch**, Avocado 29,-

Suppe

Krustentierschaumsuppe, Hummer 29,-

Crèmesuppe von **Bärlauch**, gebackene Jakobsmuschel 29,-

Zwischengang

Gegrillter **Felsenoktopus**
an Kichererbse, Sesam und Arganöl 32,-

Gebratene **Gänsemastleber** auf Mandelpüree, Apfelessigjus 35,-

Hauptgang

Filet vom **Nordsee-Steinbutt**
Artischocke, Aprikose, Pfifferling 59,-

Rosa **Maibockrücken** aus Witzenhäuser Jagd,
Waldpilze, Portweinzwiebel, Bärlauchgnocchi 59,-

NEU

Frisch vom Markt, **Empfehlung** des Tages 49,-

Dessert

Sorbet von der Erdbeere
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

*Mild geräucherter **Polar Saibling**, Kaviar, Lauch*

***Krustentierschaumsuppe**, Hummer*

*Gegrillter **Felsenoktopus**
an Kichererbse, Sesam und Arganöl*

Kleine Erfrischung

Maibockrücken

Waldpilze, Portweinzwiebel, Bärlauchgnocchi

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,-**