

Champagnercocktail Golden Egg

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

22,-

Zum Aperitif empfehlen wir

Auster auf Eis

Stück **5,-**

Osietra Kaviar, Genießer Stube

100 Gr. **250,-**

„Tassen Menü“ am Mittag

Lecker gelöffelt
in 4 Gängen - 5 Tassen

89,-

Nur Tischweise

*„Echter Genuss entsteht wo sich die Dinge gegenseitig tragen
und so fast wie von selbst zu etwas Unverwechselbarem werden.“*
-Daniel Raub-

Vorspeise

Carpaccio vom **Kalbsfilet**
Muschel, Avocado, Radieschen 32,-

Dreierlei vom **Thunfisch**, Kaviar, Lauch 32,-

Suppe

Krustentierschaumsuppe, Bretonischer Hummer 35,-

Suppe von Kapuzinerkresse, Wachtelpraline 29,-

Zwischengang

Junghennenei

Kaviar-Beurre blanc, Räucheraal, Kartoffelstampf 35,-

Geschmorte **Ochsenbacke**

Trüffelrisotto, Belper Knolle 39,-

Hauptgang

In Gewürzöl pochierter **Weißer Heilbutt**,
Kaviar-Beurre blanc, Artischocke, Aprikose 59,-

Gebratenes **Rinderfilet**

Waldpilze, Portweinzwiebel, gebratene Polenta 62,-

NEU

Frisch vom Markt, **Empfehlung** des Tages 55,-

Dessert

Sorbet von der Baumtomate
aufgegossen mit **Champagner** 19,-

Süße Verführung 19,-

Schoko Bowl mit Fruchtgelee 19,-

Rohmilchkäseauswahl von Affineur Waltmann
mit Tessiner Senfsorten und Fruchtebrot 29,-

Vorspeise

Carpaccio vom **Kalbsfilet**
Muschel, Avocado, Radieschen 32,-

Dreierlei vom **Thunfisch**, Kaviar, Lauch 32,-

Suppe

Krustentierschaumsuppe, Bretonischer Hummer 35,-

Suppe von Kapuzinerkresse, Wachtelpraline 29,-

„Genießer Menü“ am Abend

Nur Tischweise

Brot und Butter/ Amuse -Bouche

*Carpaccio vom **Kalbsfilet**,
Muschel, Avocado, Radieschen*

Suppe von Kapuzinerkresse, Wachtelpraline

Junghennenei

Kaviar-Beurre blanc, Räucheraal, Kartoffelstampf

Kleine Erfrischung

Gebratenes Rinderfilet

Waldpilze, Portweinzwiebel, gebratene Polenta

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,-**