

Champagnercocktail Golden Egg

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

22,-

Zum Aperitif empfehlen wir

Auster auf Eis

Stück **5,-**

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,-

Langostino fein geschnitten
Störfilet, Kaviar, Kräutersalat 32,-

Suppe

Krustentierschaumsuppe, Bretonischer Hummer 35,-
Kräftige Ochsenchwanzessenz, Japanisches **Wagyu-Rind** 34,-

Zwischengang

Junghennenei
Kaviar-Beurre blanc, Räucheraal, Kartoffelstampf 35,-

Geschmorte **Ochsenbacke**
Trüffelrisotto, Belper Knolle 39,-

Hauptgang

In Gewürzöl pochiertes Filet vom **Weißem Heilbutt**, Pulpo
Bouillabaisseschaum, Kürbis-Knoblauch-Risotto 62,-

Gebrautes **Rinderfilet**
Waldpilze, Portweinzwiebel, gebratene Polenta 59,-

NEU

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

Dessert

Sorbet von grünem **Apfel und Holunderblüte**
aufgegossen mit Champagner 19,-

Süße Verführung 19,-

Schoko Bowl mit Fruchtgelee 19,-

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

„Genießer Menü“ am Abend

Nur Tischweise

Brot und Butter/ Amuse -Bouche

Langostino fein geschnitten

Störfilet, Kaviar

Junghennenei

Kaviar-Beurre blanc, Räucheraal, Kartoffelstampf

*In Gewürzöl pochiertes Filet vom **Weißem Heilbutt***

Bouillabaiseschäum

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,-**