

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

Extra Trüffel zum Menü

Weißer Alba Trüffel

Gramm **12,-**

Perigord Trüffel

Gramm **6,-**

*„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 35,-

Suppe

Cremesuppe von der **Kerbelwurzel**

Taubenbrust, Balsamico-Kirsche, weißer Trüffel 35,-

Cappuccino von **Kürbis** und Tandoori
mit gebackener Jakobsmuschel 29,-

Zwischengang

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

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

Hauptgang

Filet von der **Seezunge**, Bretonischer Hummer, Bouillabaiseschäum Artischocken,
Brandade-Püree 59,-

Hirschkalbsrücken im Brotmantel

Langpfefferjus, Schwarzwurzel, Maronen 55,-

Knusprige französische **Gans**

mit Beifußsoße, Maronen, Kronsbeeren, Bratpfelpüree, Rotkohl, Rosenkohl,
Schnittlauchkartoffeln und Serviettenknödel

ab vier Personen, nur auf Vorbestellung 49,- pro Person

Dessert

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

Süße Verführung 19,-

Schokolade, Tonkabohne, Rumtopf 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

Cappuccino von **Kürbis** und Tandoori

mit gebackener Jakobsmuschel

Seezunge

Hummer, Artischocke, Brandade-Püree,

Kleine Erfrischung

Hirschkalbrücken im Brotmantel

Langpfefferjus, Schwarzwurzel, Maronen

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,-**