

**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, Bouillabaiseschaum Artischocken,  
Brandade-Püree **59,-**

**Hirschkalbsrücken** im Brotmantel  
Langpfefferjus, Schwarzwurzel, Maronen **55,-**

Knusprige französische **Gans**  
mit Beifußsoße, Maronen, Kronsbeeren, Bratapfelpüree, 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 Früchtebrot **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*

\*\*\*

**Hirschkalbsrücken 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,-**