

**Champagnercocktail Golden Egg**  
Champagner, Pfirsichlikör,  
Püree von weißem Pfirsich, Eis, Goldstaub

**22,-**

**Zum Aperitif empfehlen wir**

**Auster** auf Eis

Stück **6,-**

**Kaviar**, Genießer Stube

100 Gr. **250,-**

**„Tassen Menü“ am Mittag**

Lecker gelöffelt  
*in 4 Gängen - 5 Tassen*

**99,-**

**Nur Tischweise**

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

**-Daniel Raub-**

### Vorspeise

**Rindertatar**, Kaviar, Räucheraal  
und Ochschwanzessenz, Gebackenes 39,-

**Langostino** fein geschnitten  
Störfilet, Kräutersalat 29,-

### Suppe

Pot au feu vom **Hummer**  
Topinamburconfit, Chips und Wintertrüffel 35,-

**Parmesanschaum**,  
Calamar und Jakobsmuschel 32,-

### Zwischengang

In Nussbutter gebratenes **Kalbsbries**  
Morchel-Risotto, Belper Knolle 32,-

Gebratenes Filet vom **Skrei**  
Safranschaum, fermentierte Flower Sprouts, Oliven-Pulpo-Risotto 29,-

### Hauptgang

**Zweierlei vom Feldhasen** im Brotmantel  
Langpfefferjus, Schwarzwurzel, Maronen, Balsamico-Kirsche 62,-

Filet vom **Steinbutt**, Beurre blanc  
Paprika, Pinienkerne, Poverade, Tamarillo 62,-

Geschmorte **Ochsenbacke**, schwarzer Trüffel  
Trüffeljus, Morchelschaum, Portweinzwiebeln, gebratene Polenta 59,-

### Dessert

Sorbet von **Essig-Brombeeren**  
aufgegossen mit Champagner 19,-

**Süße Verführung** 25,-

**Schokolade**, Tonkabohne, Rumtopf 25,-

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

# „Genießer Menü“ am Abend

## Nur Tischweise

*Brot und Butter/ Amuse -Bouche*

\*\*\*

**Rindertatar, Kaviar, Räucheraal, Ochsenschwanz**

\*\*\*

*Gebratenes Filet vom **Skrei**  
Pulpo-Risotto*

\*\*\*

*Pot au feu vom **Hummer**  
Topinamburconfit, Chips und Wintertrüffel*

\*\*\*

*Kleine Erfrischung*

\*\*\*

**Zweierlei vom Feldhasen** im Brotmantel  
*Langpfefferjus, Schwarzwurzel, Maronen, Balsamico-Kirsche*

\*\*\*

*Süßer Einstieg*

\*\*\*

**Süße Verführung**

\*\*\*

**Rohmilchkäse** von Affineur Waltmann

\*\*\*

*Süßer Ausklang*

small – 4 Gänge **140,-**  
mit Weinbegleitung **210,-**

medium – 6 Gänge **170,-**  
mit Weinbegleitung **250,-**

large – 6 + 2 Gänge **195,-**  
mit Weinbegleitung **290,-**