

Für noch mehr Genuss

Darf es noch etwas mehr sein?

Wahlweise können Sie sich Ihre Gerichte noch etwas veredeln und ergänzen.

	Euro	Allergene
Imperial Black Kaviar vom Stör Eine ganze Dose (10g) Blini - Sauerrahm	45.00	D
Jahrgangs-Sardinen Röstbrot - Zwiebel - Kräuter	15.50	D
Auster (pro Stück) Herkunft je nach Verfügbarkeit: Fine de Claire oder Gillardeau Austern Frische Zitrone Koriander-Zitronen-Zwiebel-Vinaigrette	6.50	D,N
Imperial Gold Kaviar vom Stör Lassen Sie eines Ihrer Gerichte mit 5g Kaviar verfeinern	13.50	D
Schwarzer Trüffel Lassen Sie eines Ihrer Gerichte mit Trüffel verfeinern	13.50	
Pralinen (pro Stück) Valrhona Schokolade - verschiedene Sorten	2.50	C,G,H

5- Gang Weinbegleitung Euro 45.00 pro Person



Menü

Grüße aus der Küche
Brot / Butter

Jakobsmuschel - Knollenziest - Zitrus

Pilzessenz - Eigene Einlage - Trüffel

Adlerfisch - petersilienwurzel - Chicorée

Rind - Kartoffel - Rosenkohl - Marone

Winterapfel à la Genuss-Atelier

Petit Fours



5- Gang-Menü Euro 92.00 pro Person