

## *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<br>Eine ganze Dose (10g)<br>Blini - Sauerrahm                                                     | 45.00 | D         |
| Jahrgangs-Sardinen<br>Röstbrot - Zwiebel - Kräuter                                                                               | 15.50 | D         |
| Auster (pro Stück)<br>Herkunft je nach Verfügbarkeit:<br>Fine de Claire oder Gillardeau Austern<br>Frische Zitrone - Vinaigrette | 6.50  | D,N       |
| Schwarzer Trüffel<br>Lassen Sie eines Ihrer Gerichte mit frisch<br>geriebenem Trüffel verfeinern                                 | 13.50 |           |
| Imperial Gold Kaviar vom Stör<br>Lassen Sie eines Ihrer Gerichte mit 5g Kaviar<br>verfeinern                                     | 13.50 | D         |
| Vorspeise „Entenleber“ im Menü<br>Entenleber - Erdbeere - Balsamico                                                              | 17.50 | A,C,G     |
| Pralinen (pro Stück)<br>Valrhona Schokolade - verschiedene Sorten                                                                | 2.50  | C,G,H     |

## Vorspeisen

|                                                                                          | Euro                 | Allergene |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|
| Gebäck<br>Oliven-Tomaten-Brot - Olivenöl                                                 | 4.90                 | A,C,G,H   |
| Entenleber<br>Erdbeere - Balsamico                                                       | 25.50                | A,C,G,H   |
| Kaninchen*<br>Karotte - Chutney<br>optional mit schwarzem Trüffel                        | 17.50<br><br>+ 13.50 | A,C,G,H   |
| Thunfisch<br>Pak Choi** - Gurke - Sesam<br>optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g | 19.00<br><br>+ 13.50 | A,C,D,H,N |
| Frühlingsgemüse<br>Holunder                                                              | 15.50                | A,C,G,H   |
| Wildkräutersuppe<br>Räucherfisch<br>optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g        | 12.00<br><br>+ 13.50 | A,C,D,G,H |

\* Kaninchenfleisch ist hell, zartfaserig und zeichnet sich durch eine elegante, leicht nussige Aromatik aus. Im Geschmack wirkt es deutlich feiner und leichter als viele andere Fleischsorten, mit einer natürlichen Saftigkeit und einer milden, aber charaktervollen Würze.

\*\* Pak Choi überzeugt durch seine besondere Frische und seine ausgewogene Struktur. Die saftigen, hellen Stiele bringen eine angenehme Knackigkeit, während die zarten grünen Blätter eine feine, senfige Note entfalten.

## Vegetarisch

|                                | Euro    | Allergene |
|--------------------------------|---------|-----------|
| Spargel                        | 24.50   | A,C,G,H   |
| Ei - Hollandaise               |         |           |
| Optional mit schwarzem Trüffel | + 13.50 |           |
| Kohlrabi                       | 22.50   | A,C,G,H   |
| Erbse - Minze                  |         |           |

## Fisch

|                                               | Euro    | Allergene |
|-----------------------------------------------|---------|-----------|
| Wolfsbarsch                                   | 39.00   | A,C,D,G,H |
| Fenchel - Kapern                              |         |           |
| optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g | + 13.50 |           |
| Dorade Rosé                                   | 39.50   | A,C,D,G,H |
| Aubergine - Salsa Verde*                      |         |           |
| optional mit Imperial Gold Kaviar vom Stör 5g | + 13.50 |           |

\* Salsa Verde (grüne Sauce) - ist eine fein abgestimmte Kräutersauce auf Basis von Petersilie, Kapern, Zitrusnoten und Olivenöl. Frisch, leicht salzig und dezent säuerlich setzt sie elegante Akzente und unterstreicht die Aromen.

## Fleisch

|                                | Euro    | Allergene |
|--------------------------------|---------|-----------|
| Lamm*                          | 41.00   | A,C,G,H   |
| Polenta - Bohne - Tomate       |         |           |
| optional mit schwarzem Trüffel | + 13.50 |           |
| Kalb                           | 40.50   | A,C,G,H   |
| Annakartoffel** - Spargel      |         |           |
| optional mit schwarzem Trüffel | + 13.50 |           |

\* Lamm zählt zu den besonders aromatischen Fleischsorten. Das Fleisch ist feinfasrig, zart und saftig, mit einer charakteristischen, leicht würzigen Note. Im Geschmack zeigt es sich intensiver als viele andere Fleischarten, dabei aber ausgewogen und elegant, mit einer natürlichen Tiefe, die besonders bei hochwertiger Herkunft zur Geltung kommt.

\*\* Anna-Kartoffeln sind ein klassischer französischer Kartoffelaufbau, bestehend aus in Butter gebratenen, hauchdünnen Kartoffelscheiben, die dachziegelartig geschichtet und im Ofen knusprig gebacken werden.

## Nachttisch

|                                                 | Euro  | Allergene |
|-------------------------------------------------|-------|-----------|
| Zitronen-Tarte<br>Vanilleeis                    | 14.00 | A,C,G,H   |
| Erdbeere<br>Rhabarber                           | 13.50 | A,C,G,H   |
| Himbeersorbet*<br>Sekt                          | 15.50 | A,C,G,H   |
| Käseauswahl<br>(Frankreich)<br>Chutney** - Brot | 16.50 | A,C,G,H   |

\* Ein Sorbet ist ein gefrorenes Dessert auf Basis von Fruchtpüree oder -saft, Wasser und Zucker, ganz ohne Milch oder Sahne. Es zeichnet sich durch seine leichte, klare Textur und eine intensive, unverfälschte Fruchtaromatik aus. Je nach Sorte reicht der Geschmack von frisch-säuerlich bis fein süß.

\*\* Ein Chutney ist eine würzige, meist süß-saure bis scharfe Sauce aus eingekochtem Obst oder Gemüse mit musartiger Konsistenz. Verfeinert mit Gewürzen und Essig entsteht ein intensives Aroma – von fruchtig-süß bis herzhaft-scharf – mit einer ausgewogenen Balance aus Süße, Säure und Umami.