

IMPERIAL CAVIAR

„ÖSCH NOIR SELECTION“

IMPERIAL AUSLESE 30G / 75€

FINE BELUGA 30G / 140€

Dazu empfehlen wir

KARTOFFEL-LIMONENSTAMPF MIT KRÄUTERN

Crème Fraîche / Ei / Schnittlauch

25€

/

GEBEIZTER SAIBLING

“FISCHZUCHT BIRNBAUM”

MIT BUCHENRAUCH

gebeiztes Eigelb / Buttermilch / Schnittlauch

30€

/

LANGOUSTINE

Blumenkohl / Passepierre / Zitrus

Aufpreis Menü 40€

à la carte 100 €

À LA CARTE

KAGOSHIMA WAGYU

ROASTBEEF A5

Artischocke / Spinat / Salzzitrone

Aufpreis Menü 60€

à la carte 120€

/

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Ananas / Joghurt

Aufpreis Menü 15€

à la carte 50€

Zubereitungszeit 30 min