



Vorspeisen

Foie Gras Mousse

Kalua Gelee | rote Zwiebel Marmelade | Croissant Eis | Kirsche
23,00€

Brust und Keule von der Imperial Taube

Umeboshi | Albufeira Sauce | frische Pflaume
28,00€

Ceviche von der Dorade

Salzzitrone | Tigermilch | Erbse
19,00€

Karamellisierter Hokkaido Kürbis

Gepickelter Hokkaido | Ziegenkäse-Espuma | Portwein-Birne
16,00€

Poget Austern 3 Stk.

Senfgurke | Molke | Tapioka
18,50€

Voyage Caviar

10g Beluga Amur | geröstetes Brioche | Crème Fraiche
33,50€



Hauptgänge

Pluma Iberico

Kartoffel Mille Feuille | Rauchsauce | Babymais

38€

Tranche von der Barbarie Entenbrust

Brombeere | geträufeltes Innereien Sandwich | wilder Brokkoli

36€

Bretonischer Steinbutt

Krustentier Sud | Herzmuschel | Geliertes Gemüse

37€

Flambierte Lottenbäckchen

Fenchel | Blutorange | Fregola Sarda

35€

Handgemachte spiral Pasta

Pilzvariation | Miso Hollandaise | Belper Knolle | Trüffelschaum

31,00€

Optional bieten wir zu jedem Gang

-frischer Trüffel pro Gramm 3€

-Imperial Kaviar vom Stör pro Gramm 3,50€

-Tranche gebratene Foie Gras 9€



Dessert

Gelber Pfirsich

Whiskey | Honig | Valrhona Caramelia

17,50€

Passion & Peanut

Valrhona Caramelia | Erdnuss | Salzkaramell

17,50€

Käsevariation

Hausgemachtes Walnussbrot | Feigensenf | Chutney

17,00€

Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte unserer **separaten Allergen- und Zusatzstoffkarte**. Diese liegt beim Servicepersonal für Sie bereit.