



## **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€

### ***Karamellierter 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 | getrüffelttes Innereien Sandwich | wilder Brokkoli  
36€

### ***Bretonischer Steinbutt***

Krustentier Sud | Herzmuschel | Geliertes Gemüse  
37€

### ***Flammbierte 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.