



Vorspeisen

Kalbstatar

Rettich | Imperial Kaviar | Buttermilch | Brioche
24,00€

Brust und Keule von der Imperial Taube

Umeboshi | Albufeira Sauce | frische Pflaume
28,00€

Ceviche von der Dorade

Salzzitrone | Tigermilch | Erbse
19,00€

Artischockencreme

Tomberry Tomate | Pilz-Crunch | eingelegte Artischocke | Umami Shot
17,50€

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€

Nussbutter Blumenkohl

Tomaten-Ricotta Ravioli | Parmesan Beurre Blanc | Kapern
28,50€

Optional bieten wir zu jedem Gang

-frischen schwarzen Sommertrüffel aus Italien (Tagespreis)

-Imperial Kaviar vom Stör pro Gramm 3,50€

-Tranche von der ungestopften Foie Gras 12,50€



Dessert

Aprikose

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.