

Speisekarte

Feine kreative Gerichte von Küchenchef Christopher Wecker

| | |
|--|------|
| Rindertatar AM & CW | 18€ |
| Gelber Rettich Gurkensalat Rinderconsomme | |
| Optional mit 10g Kaviar von IMPERIAL CAVIAR | +18€ |
| | |
| Rote Bete | 14€ |
| Himbeer Sud Topinamburcreme Rauchmandel | |
| | |
| Castelfranco Salat | 16€ |
| Kandierte Walnüsse Aprikosen Vinaigrette Cranberry | |
| | |
| Serviettenknödel | 18€ |
| Pilzcreme Trüffel Sherry Jus | |
| | |
| Geflämmte Makrele | 18€ |
| Eingelegte Birne Flower Sprouts Salzzitronen Sud | |
| | |
| Gebratene Jakobsmuschel | 20€ |
| Kokosnuss Süß saurer Kürbis gebutterte Dashi Brühe | |
| | |
| Sylter Fischeintopf | 22€ |
| Bouchot Muscheln Auster Schaum Fenchel | |
| Optional mit 10g Kaviar von IMPERIAL CAVIAR | +18€ |

Hühnerfrikassee CW 26€
Trüffel | Schwarze Walnuss | Madeirajus

Konfiertes Papada Bellota vom Ibericoschwein 24€
Geräucherte Paprika | Blutorange | Chorizo

Geschmorter Rinderbraten 24€
Pfefferspitzkohl | Johannisbeere | Portwein Jus

Schokoladentarte Valrhona Caraibe Grands Cru 66% 12€
Brombeere | Purple Curry | Limette

Pfirsich in Champagner pochiert 12€
Ziegenkäse Mousse | Grüntee Meringue | Rosmarin Eis

Käseauswahl 4 Stück 18€
Chutney | Brot 6 Stück 24€

Brot und Butter 6€

Sie können sich nicht entscheiden?

Kein Problem. Wir überraschen Sie!

Unsere Küchencrew empfiehlt unsere Lieblingsgerichte

3 Gang 56€

4 Gang 68€

5 Gang 82€

6 Gang 96€

André Macionga's Empfehlungen dazu:

Weinbegleitung **ab** 10€ pro Glas

Getränkebegleitung für Fortgeschrittene **ab** 24€ pro Glas

Alkoholfreie Getränkebegleitung **ab** 8€ pro Glas

Unsere Küche schließt um 21:30 Uhr