

Speisekarte

Feine kreative Gerichte von Küchenchef Christopher Wecker

Rindertatar AM & CW	18€
Gelber Rettich Gurkensalat Rinderconsomme	
Optional mit 10g Kaviar von IMPERIAL CAVIAR	+18€
Erbse	14€
Rettich Wasabi Grüner Apfel	
Geschmorter Topinambur	16€
Zwiebelsud Knollenziest Himbeeressig	
Pilz "Calzone"	18€
Haselnuss Traube Pilzbrühe	
Geflämmte Makrele	18€
Eingelegte Birne Grünkohl Salzzitronen Sud	
Jakobsmuschel	20€
Kokosnuss Süß saurer Kürbis gebutterte Dashi Brühe	
Gebratener Wolfsbarsch	24€
Krustentierschaum Gelbe Linse Tomate	

Hühnerfrikassee CW 26€
Trüffel | Schwarze Walnuss | Madeirajus

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

Geschmorte Rinderbacke 24€
Rote Bete | Selleriecreme | Pfefferjus

Birne Helene 12€
Valrhona Caraibe 66% | Kreuzkümmel | Jasminblüte

Käsekuchencreme 12€
Mandarine | Mandel | Miso

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