

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	
Weisser Spargel	16€
Süßkartoffelcreme Estragon Ananas Hollandaise	
Pilz "Calzone"	18€
Haselnuss Traube Pilzbrühe	
Gelbschwanzmakrele	18€
Grüner Spargel Rosa Pfeffer Misovinigrette	
Jakobsmuschel	20€
Kokosnuss Süß saurer Kürbis gebutterte Dashi Brühe	
Gebratener Wolfsbarsch	24€
Krustentierschaum Gelbe Linse Tomate	

Hühnerfrikassee CW Trüffel Schwarze Walnuss Madeirajus		26€
Konfiertes Papada Bellota vom Ibericoschwein Geräucherte Paprika Blutorange Chorizo		24€
Geschmorte Rinderbacke Petersilienwurzel Apfel Jalapenojus		24€
Erdbeere Rhabarber Thai Basilikum Litschi		12€
Joghurtmousse Traube Ingwer Kokos		12€
Käseauswahl von Maître Philippe	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