

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	
Tomate	14€
Wassermelone Pumpernickel Anis	
Pilz "Calzone"	18€
Haselnuss Traube Pilzbrühe	
Gelbschwanzmakrele	18€
Honigmelone Kopfsalat Buttermilchsud	
Jakobsmuschel	20€
Gelbe Bete Pfirsich Ziegenkäseschaum	
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€
Petersilienwurzel Apfel Jalapenojus	

Erdbeere	12€
Rhabarber Thai Basilikum Litschi	

Jivara Valrhona 40%	12€
Mango Passionsfrucht Erdnuss	

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