

SPEISE KARTE



VORSPEISEN

GEBEIZTER LACHS

Gin/ Gurke/ Buttermilch/ Mayonnaise
5 g Amur Beluga Kaviar

Aufpreis 19.–
20.–

GEBACKENER SPARGEL

Bärlauch/ Champagner/ Serano Schinken

17.–

PHÓ BO asiatische Hühnersuppe

Kimchi/ Shoyu/ Dimsum/ Korianderöl

15.–

WILDKRÄUTERSALAT

Ziegenkäse/ Feige/ Granatapfel/ Walnuss/ Sherry

12.–

KAVIAR

als Beilage oder serviert mit Sauerrahm und Blinis
Sibirien Kaviar vom russischen Stör
Amur Beluga Kaviar

30 g 65.–
30 g 105.–

HAUPTGÄNGE

FLANK STEAK

BBQ/ Paprika/ Baby Mais/ Kartoffel³

32.–

HUHN SUPREME

Brust/ Ragout/ Mini Karotte/ Bulgur

29.–

OKTOPUS

Chorizo/ Fregola Sarda/ Parmesan/ Schnittlauch/ Zitrone

32.–

RAVIOLI

Bärlauch/ Spargel/ Ricotta

26.–

FRÜHKRAUT

Sellerie/ Kartoffel/ Trüffel

22.–

CUT OF THE DAY

für 2 Personen serviert
mit Kräuterbutter/ Chimichurri/ BBQ-Sauce/
Grillgemüse/ Rahmkartoffeln

CHATEAUBRIAND

500 g 85.–

RIB EYE

600 g 75.–

DESSERT

TROPICAL

Kokos/ Mango/ Ananas/ Maracuja

12.–

IVOIRE VON VALRHONA

Erdbeere/ Macha

12.–

SORBET MIT CHAMPAGNER

2 Kugeln zur Wahl
Mango/ Passionsfrucht/ Erdbeere

12.–

 Vegetarisch

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft über
Allergene & Zusatzstoffe in unseren Speisen.