

SPEISE KARTE




VORSPEISEN

BEEF TARTAR Vorspeise 80 g 24.–
Trüffelmajo/ Sellerie/ Kapern/ Butter/ Toast Hauptgang 120 g 36.–

CEVICHE 24.–
Ora King Lachs/ Yuzu/ Zwiebelvinaigrette/ Tomaten

PHÓ BO asiatische Hühnersuppe 15.–
Kimchi/ Shoyu/ Dimsum/ Korianderöl

WILDKRÄUTERSALAT  12.–
Ziegenkäse/ Feige/ Granatapfel/ Walnuss/ Sherry


KAVIAR
als Beilage oder serviert mit Sauerrahm und Blinis
Sibirien Kaviar vom russischen Stör 30 g 65.–
Amur Beluga Kaviar 30 g 105.–

HAUPTGÄNGE

FILET DE BOEUF 46.–
Sellerie/ Trüffeljus/ Kartoffelkrapfen
mit 5 g Amur Beluga Kaviar 66.–

IBERICO 36.–
Filet und Bauch/ Gyoza/ Wasabi/ Miso/ Mango

OKTOPUS 36.–
Chorizo/ Fregola Sarda/ Parmesan/ Schnittlauch

RAVIOLI  26.–
Ricotta/ Salbei/ Pinienkerne/ Tomate

AGNOLOTTI  26.–
Hokkaido/ Crème/ Walnusspesto/ Kernöl

CUT OF THE DAY

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

TOMAHAWK 95.–

CHATEAUBRIAND 105.–

DESSERT

PIEMONTSCHNITTE 15.–
Valrhona Schokolade/ Haselnuss/ Cappuccino

LIMETTENMOUSE 15.–
Granny Smith/ Tonkabohne/ Himbeer/ Baiser

SORBET MIT CHAMPAGNER  15.–
Mango/ Passionsfrucht/ Himbeer

 Vegetarisch

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