



Empfehlungskarte

Imperial Auslese Kaviar

20 g in der Originaldose auf Crusheis serviert
mit den klassischen Beilagen, Blinis, Sauercreme, Ei und feinen Zwiebelwürfelchen
Geschmacklich ähnelt er sehr stark dem Osietrakaviar
Je 20g Dose 74,50€

Gerne reichen Wir Ihnen auch eine 20g Kaviardose
zu Ihren gewählten Speisen wie z.B. dem Beeftatar oder der Baked Potato
Aufschlag pro 20g Dose 65,50 €

Griechischer Bauernsalat

Mediterraner Gemüsesalat mit Paprika, Gurke,
Tomaten, roten Zwiebeln, Kalamataoliven
und Fetakäse in Oreganodressing
17,50€

mit Filetspitzen Aufpreis pro Portion 9,90 € oder mit Riesengarnelen Aufpreis pro Stk. 6,90 €

Getrübte Kartoffelcreme

Cremige Kartoffelcreme abgeschmeckt mit Champagner, mit geröstetem Baconstreifen,
geriebenen Trüffellocken, Kartoffelwürfel, jungen Lauch und Sauercreme
14,50€

Shrimpstempura

9Stk. Garnelen in knusprigem Teig gebacken, mit dreierlei Dips,
hausgemachte Terriyaki, Koreanische BBQ-Dipsauce und Knoblauchmayonnaise
32,50€

Black Cod „Misoyaki“

Auch bekannt als Kohlenfisch, der samtige Trendsetter aus Japan's Küche
Jagt bis in einer Tiefe von tausend Meter
mind 24 Std. in einer Misomarinade mariniert
mit Basmatireis
marinierten Wasabisesamglasnudeln und Limette
49,50€

Australische Wagyu Flanksteak

Gegrillt, mit sautiertem Räuchermais und Wildbroccoli
ca. 300 g 56,50€

Weinempfehlung

2016 Clarendelle Bordeaux

Inspired by Haut-Brion
0,75l 69,00€