

# Dinner

---

Zu unserem Menü  
bieten wir  
eine hausgemachte,  
alkoholfreie  
Getränkebegleitung  
sowie  
eine Weinbegleitung  
an.



## Salziges

---

Gebackenes & Aufgeschlagenes

---

Kalb  
Raps, Roscoff Zwiebel

Forelle  
Kartoffel, Molke

Heilbutt  
Gurke, Melone, Zitronenverbene

Blumenkohl  
Pfefferlinge, Haselnuss, Ei

**+ Imperial Auslese Kaviar +**  
**(12g) 20€**

Wagyu  
Poverade, Petersilie, schwarzer Knoblauch

Erdbeere  
Fichte, Buttermilch, Holunder

---

## Süßes

6 Gänge // 139,-

weitere Gänge auf Nachfrage möglich

Wasserpauschale // 8,-

# Dinner

---

Zu unserem Menü  
bieten wir  
eine hausgemachte,  
alkoholfreie  
Getränkebegleitung  
sowie  
eine Weinbegleitung  
an.



## Salziges

---

### Gebackenes & Aufgeschlagenes

---

Rote Beete  
Raps, Roscoff Zwiebel

Sellerie  
Mangold, Löwenzahn, Nussbutter

Karotte  
gelbe Linsen, Cashew, Ayran

Blumenkohl  
Pfefferlinge, Haselnuss, Ei

Artischocke  
Olive, Parmesan

Physalis  
Kamille, Tomate

---

## Süßes

6 Gänge // 139,-

weitere Gänge auf Nachfrage möglich

Wasserpauschale // 8,-

# dinner

---

We offer a  
homemade  
non-alcoholic  
drinks pairing  
or a wine pairing  
with our menu.



salted

---

baked & whipped

---

veal  
rape, roscoff onion

trout  
potato, whey

halibut  
cucumber, melon, lemon verbena

cauliflower  
chanterelles, hazelnut, egg

**+ Imperial Selection Caviar +  
(12g) 20€**

wagyu  
artichoke, parsley, black garlic

strawberry  
spruce, buttermilk, elderflower

---

sweets

6 courses // 139,-

additional courses upon request

water flat // 8,-

# dinner

---

We offer a  
homemade  
non-alcoholic  
drinks pairing  
or a wine pairing  
with our menu.



salted

---

baked & whipped

---

beetroot  
rape, roscoff onion

celery  
chard, dandelion, brown butter

carrot  
yellow lentils, cashew, ayran

cauliflower  
chanterelles, hazelnut, egg

artichoke  
olive, parmesan

physalis  
chamomile, tomato

---

sweets

6 courses // 139,-

additional courses upon request

water flat // 8,-