

# Dinner

---

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



Salziges

---

Gebackenes & Aufgeschlagenes

---

Skrei  
Nordseekrabbe, Erbse, Dill

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

Lachsforelle  
Kohlrabi, Pistazie

Calamari  
Muschel, Sobrassada, Kräuter

Pilze  
Zwiebel, Topinambur, Nüsse

Hühnerbrust und Keule  
Tomate, Kapern

Kiwi  
Zitronenmelisse, Gurke

---

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,  
Pistazie, Fichte

Zucchini  
Ricotta, Bohne, Kräuter

Pilze  
Zwiebel, Topinambur, Nüsse

Gegrillte Tomate  
Aubergine, Mole, Weisser Tee

Kiwi  
Zitronenmelisse, Gurke

---

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

---

cod  
shrimp, peas, dill

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

trout  
kohlrabi, pistachio

calamari  
mussel, sobrassada, herbs

muschrooms  
onion, jerusalem artichoke, nuts

chicken breast and thigh  
tomatoes, capers

kiwi  
lemon balm, cucumber

---

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  
pistachio, spruce sprouts

zucchini  
ricotta, bean, herbs

mushrooms  
onion, jerusalem artichoke, nuts

grilled tomatoes  
eggplant, mole, white tea

kiwi  
lemon balm, cucumber

---

sweets

6 courses // 139,-

additional courses upon request

water flat // 8,-