

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, Sobrasada, Kräuter

Pilze
Zwiebel, Topinambur, Nüsse

Reh
Herbsttrompete, Schwarzwurzel

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

Spitzkohl
Herbsttrompete, Schwarzwurzel

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, sobrasada, herbs

mushrooms
onion, jerusalem artichoke, nuts

venison
black chanterelle, salsify

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

pointed cabbage
black chanterelle, salsify

kiwi
lemon balm, cucumber

sweets

6 courses // 139,-

additional courses upon request

water flat // 8,-