

# Dinner

---

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



<sup>0</sup>  
1 | **unter null**  
eins

Salziges

---

Gebackenes & Aufgeschlagenes

---

Skrei  
Nordseekrabbe, Erbse, Dill

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

Seeteufel  
Guanciaie, Bittersalate, Walnuss

Zander  
Hollandaise, Kräuter

Perigord Trüffel  
Kalbszunge, Topinambur, Parmesan

Reh  
Schwarzwurzel, Radicchio

Eingelegte Kirschen  
Estragon, Schokolade, Pistazie

---

Süßes

Erweiterung durch Gänge aus dem  
vegetarischen Menü möglich

6 Gänge // 155,-  
7 Gänge // 170,-  
8 Gänge // 185,-

Wasserpauschale // 12,-

# Dinner

---

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



<sup>0</sup>  
1 | **unter null**  
eins

Salziges

---

Gebackenes & Aufgeschlagenes

---

Rote Bete  
Raps, Roscoff Zwiebel

Sellerie  
Pistazie, Fichte

Zucchini  
Ricotta, Minestrone, Risoni

Perigord Trüffel  
Topinambur, Lauch, Parmesan

Spitzkohl  
Schwarzwurzel, Radicchio

Eingelegte Kirschen  
Estragon, Schokolade, Pistazie

---

Süßes

weitere Gänge auf Anfrage möglich

6 Gänge // 155,-

Wasserpauschale // 12,-

# dinner

---

Additionally to our menu you will have the choice between either a non-alcoholic pairing and a winefocused drinks pairing.



<sup>0</sup>  
1 | unter null  
eins

salted

---

baked & whipped

---

cod  
shrimp, peas, dill

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

monkfish  
guanciaie, salad, walnut

pikeperch  
hollandaise, herbs

black truffle  
veal tongue, jerusalem artichoke, parmesan

venison  
salsify, radicchio

cherry  
tarragon, chocolate, pistachio

---

sweets

additional courses from the  
vegetarian menu possible

6 courses // 155,-  
7 courses // 170,-  
8 courses // 185,-

water flat // 12,-

# dinner

---

Additionally to our menu you will have the choice between either a non-alcoholic pairing and a winefocused drinks pairing.



**1<sup>0</sup>**  
**eins unter null**

salted

---

baked & whipped

---

beetroot  
rape, roscoff onion

celery  
pistachio, spruce sprouts

ricotta  
minestrone, risoni

black truffle  
jerusalem artichoke, leek, parmesan

pointed cabbage  
salsify, radicchio

cherry  
tarragon, chocolate, pistachio

---

sweets

---

additional courses upon request

6 Gänge // 155,-

water flat // 12,-