

Empfehlungskarte

Imperial Auslese Kaviar

20g 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 76,50 €
 Gerne reichen Wir Ihnen auch eine 20g Kaviardose zu Ihren gewählten Speisen
 Aufschlag pro 20g Dose 67,50 €

Shrimpstempura

11 Stk. Garnelen in knusprigem Teig gebacken, mit dreierlei Dips,
 hausgemachte Teriyaki, Koreanische BBQ-Dipsauce und Knoblauchmayonnaise
 32.50€

Winterlicher Feldsalat

Knackiger Feldsalat, mit lauwarmen Kartoffeldressing,
 knusprigem Bacon, Kürbiskerne, Granatapfel und Croutons
 16,50€
 mit Filetspitzen Aufpreis pro Portion 9,90€ oder mit Riesengarnelen Aufpreis pro Stk. 6,90€

Hummercreme

Tasse Hummercreme
 mit grünem Spargel, Hummeröl und gebackenem Hummer Gyoza
 16,50€

Erweitern Sie ihre gewählte Speise mit einer dieser In-Beilagen

Baby Pack Choi

Sautierter Baby Pack Choi mit Haselnußsplitter,
 frittierten Knoblauchchips und Bonitoflocken
 17,50 €

Butter of Gods

Versuchen Sie die beliebte Butter aus den Staaten zu Ihrem Steak
 mit geröstetem Knochenmark und gebeiztem Eigelb
 8,50€

Australisches Black Angus. Rib-Eye Steak

Auf der Jack's Creek Farm wachsen die unvergleichlichen Herden, unter dem angenehmen gemäßigten Klima durch rassetypischen, urigen Spitzenrindern auf. Der wohlschmeckende Geschmack, die Zartheit begeistert Kenner weltweit.
 Die Farmer betreiben in dritter Generation eine kombinierte Weide- und Getreideaufzucht ohne Chemie und künstlichen Futterzusätzen

ca. 400g 71,50 € ca. 600g 99,50€

Hirschcurry

Curry von der Hirschkeule, langsam geschmort mit frischem Kurkuma, Ingwer und Kokosmilch
 dazu gebratene Serviettenknödel und Wildbroccoli
 47,50 €

Weinempfehlung

2016 Clarendelle Bordeaux

Inspired by Haut-Brion
 0,75l 69.00 €