

## 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 €