

ENTREES

Gebeizter Label Rouge Lachs
Gurke | Buttermilch | Rote Rüben
24

Gebackenes Eigelb
Kartoffel² | Rauchöl
21
+ 10g *Imperial Gold Kaviar* 20,-

Dim Sum
Garnelen | TKG-Schaum | Grüne Chili Sauce
21

EN PLUS

Wachtel & Lauch „Sous-Vide“
Velouté | Kreuzkümmel | Rucola
23

Jakobsmuscheln
Karotten-Curry-Ingwer-Suppe
21

PLATS

Lammrücken
Croquetas | Feines Gemüse | Kräuteröl
40

Entrecôte
Pastinake | Sanddorn | Wilder Brokkoli
44

Fisch des Tages
Feines aus hiesigen und internationalen Gewässern

DESSERTS

Crème brûlée
Madagaskar Vanille | Mango-Sorbet „Kent“
19

SPITZBUAM-Riegel
Valrhona-Schokolade | Gesalzene Ganache | Kirsche
17

Variation
Mandarine | Weiße Schokolade | Vanille
18

Außerhalb unserer Speisekarte
bieten wir **tischweise** unser
ÜBERRASCHUNGSMENÜ
IN 5 GÄNGEN an

Menüpreis 89,- p.P.

*Wir verarbeiten äußerst frische und außergewöhnliche
Produkte von höchster Qualität,
daher können die Gerichte auf der Speisekarte abweichen.*