



Menü

Carabinero

Imperial Caviar | Apfel | Mandel

Bouchot-Muscheln

Buttermilch | Liebstöckel | Dashi

Schwarzer Seehecht

Bouillabaisse | Büsumer Krabben | Mönchsbart

Rehrücken - Gutshof Polting -

Grünkohl | Johannisbeere | Sauce Rouennaise

Wagyu Bäckchen

Rosenkohl | Quitte | Räucheraal

oder

Kagoshima Wagyu - Filet A5+ -

Pflaume | Roscoff Zwiebel | Miso

Menüaufpreis € 75

Zwetschge

Baumkuchen | Zimt | Mohn

5 Gang Menü € 275

inkl. Weinbegleitung € 430

6 Gang Menü € 295

inkl. Weinbegleitung € 475

*Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Kurzfristige Änderungen sind vorbehalten*



Signatures - à la carte -

Bio-Entenleber

Périgord Trüffel | Haselnuss | Banane

€ 70

Hamachi

Imperial Caviar | grüne Erdbeere | Dill

€ 80

Seezunge - Wildfang aus der Bretagne-

Bouchot-Muscheln | Imperial Caviar | Champagner

€ 140

Raviolo

Périgord Trüffel | Perlhuhnkeule | Gänseleber

€ 65

Kagoshima Wagyu - Filet A5+ -

Pflaume | Roscoff Zwiebel | Miso

€ 175

Ossetra Kaviar

Madagaskar Vanille | Birne | schwarzer Sesam

€ 70

Signatures als 6 Gang Menü € 525

**Die à la carte Gerichte können zum entsprechenden Preis
zum Menü hinzugefügt oder ausgetauscht werden**



Jonas Zörners Kaviar Selektion

Jeweils pro Dose à 50g

Imperial Caviar Berlin

Beluga

495 €

Selection

380 €

Ossetra

345 €

Altonaer Kaviar Import Haus

Pure Siberian

290 €

*Kaviar servieren wir Ihnen mit Blinis, Croustades,
aufgeschlagener Crème fraîche und Miso Vanille Eis*

*Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Kurzfristige Änderungen sind vorbehalten*