" ZUM ANSTOßEN"

Beginnen Sie Ihren Abend mit einem festlichen Aperitif.
Wählen Sie aus unserer erlesenen Auswahl an Champagnern und Schaumweinen oder entdecken Sie die raffinierten alkoholfreien Kreationen unserer Maître Femke.

CHAMPAGNE

R DE RUINART BRUT
24

LEQUIEN ET FILS
22

SCHÄUMEND

BURKHARDTSCHÜR
18

SERGI COLET
12

ALKOHOLFREI

DR. LOOSEN 0.0
10

YUZU SOUR
12

"ZUM BEGINN"

Vor Ihrem Dinner können Sie aus einer Auswahl raffinierter Bites wählen.
Lassen Sie sich von Austern, Charcuterie oder unseren Signature-Eiern bei 63 °C überraschen.
Ein genussvoller Auftakt für Ihren Abend.

AUSTERN

NATUREL
Schalotte | Merlot-Essig
6

ASIATISCH
Kimchi | Chawanmushi
7

KAVIAR
Beurre blanc | Kräuteröl
5 GR | 18

AUSTERN-TASTING
Naturel | Asiatisch | Kaviar
29

CHARCUTERIE

CHARCUTERIE AUSWAHL
Geröstete Brioche
18

63 °C EIER

KAVIAR
Kartoffel | Crème Fraîche
10 GR | 29

SCHWEINEBAUCH
Kartoffel | Soja
19

TRÜFFEL
Kartoffel | Crème Fraîche
5 GR | 23

"ZUM ERWEITERN"

Ergänzen Sie Ihr Dinner um eine unserer besonderen Kreationen und machen Sie Ihren Abend zu einem noch außergewöhnlicheren Genusserlebnis. Die Wagyu-Ergänzung ist ausschließlich zum Menü Joann erhältlich, da Wagyu in unserem Menü Touch of Gold bereits enthalten ist.

WAGYU
ANSTELLE
29

KÄSEAUSWAHL
20

½ KÄSEAUSWAHL
13

KÄSEAUSWAHL
ANSTELLE DES DESSERT
12