



CHRISTMAS SPECIALS

STARTERS

Oysters Rockefeller
Spécial de Claire | 3 Stk. | Kräuterkruste | überbacken | Zitrone 21

Scallop Carpaccio
Jakobsmuscheln | Hering-Caviar | Grapefruit
Aprikosen | Gurken | Randen | Kürbis 21

Ravioli & Mushroom
Ravioli | Eierschwämmchen-Füllung | Eierschwämmchen
Parmesan-Trüffelschaum | Markbein-Praline | Blattspinat 25

SOUPS

Oyster Cappuccino
Auster | Kartoffeln | Limettenperlen | Wakame-Algen 18

MAINS

Lobster Thermidor
Hummer | Champignons | Spinat
Sauce Hollandaise | Käse überbacken ½ Hummer 38
Beilage nach Wahl Hummer 75

Filet Wellington
150 g Irish Filet Medaillon
Getrüffeltes Pilz-Duxelle | im Brickteig gebacken | Trüffel Fries 65

WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan.
Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile.
Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

Miyazaki Wagyu
Japan, Präfektur Miyazaki 10 g 8
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9

Mollendo Wagyu
Chile, Entrecôte, 8+ 10 g 4

Wagyu Tasting Menu

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:
50 g Miyazaki Wagyu & 50 g Mollendo Wagyu
“rare” grilliert, tranchiert, Fleur de Sel
Beilagen à la Carte nach Wahl

Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch zum Beispiel
als Vorspeise oder Zwischengang...

60



CHRISTMAS SPECIALS

STARTERS

Oysters Rockefeller
Spécial de Claire | 3 Stk. | Kräuterkruste | überbacken | Zitrone 21

Scallop Carpaccio
Jakobsmuscheln | Hering-Caviar | Grapefruit
Aprikosen | Gurken | Randen | Kürbis 21

Ravioli & Mushroom
Ravioli | Eierschwämmchen-Füllung | Eierschwämmchen
Parmesan-Trüffelschaum | Markbein-Praline | Blattspinat 25

SOUPS

Oyster Cappuccino
Auster | Kartoffeln | Limettenperlen | Wakame-Algen 18

MAINS

Lobster Thermidor
Hummer | Champignons | Spinat
Sauce Hollandaise | Käse überbacken ½ Hummer 38
Beilage nach Wahl Hummer 75

Filet Wellington
150 g Irish Filet Medaillon
Getrüffeltes Pilz-Duxelle | im Brickteig gebacken | Trüffel Fries 65

WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan.
Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile.
Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

Miyazaki Wagyu
Japan, Präfektur Miyazaki 10 g 8
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9

Mollendo Wagyu
Chile, Entrecôte, 8+ 10 g 4

Wagyu Tasting Menu

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:
50 g Miyazaki Wagyu & 50 g Mollendo Wagyu
“rare” grilliert, tranchiert, Fleur de Sel
Beilagen à la Carte nach Wahl

Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch zum Beispiel
als Vorspeise oder Zwischengang...

60

