

---

## KLEINIGKEITEN

---

Backendl Pralinen   Zitronen Mayonnaise	Trio	7
Kartoffel Käse Waffeln   Schmand   Saiblings Kaviar		8
Jahrgangs Sardinen   Körnerbrot	Dose	12
Austern - ganriert oder naturelle	Trio	19
Caspian Caviar Imperial   Schmand   Brioche	30g Dose	60
Empfehlung: als Upgrade zum Gericht	10g Nocke	20

---

## GEHT IMMER

---

Hokkaido Kürbis Suppe   Kern Öl   Sylter Miesmuscheln Toast		19
Fish & Chips - aus Kabeljau		19
Schmorzwiebel Mayonnaise   Gurkenrellish   Pommes Frites		
Rinder Tatar - handgeschnitten   ferm. Knoblauch   knusprige Topinambur		22
Empfehlung: Kaviar Upgrade	10g	+ 20
Käse Auswahl   Dörrobst Chutney   karamellierte Haselnüsse   Brot		15

---

## VERSUCHUNG

---

Eis oder Sorbet - hausgemacht   saisonale Auswahl		5
Süßkram des Tages		13

*Für vegetarische Optionen gerne nachfragen*

---

## SONNTAGS SCHMAUS

---

Wir empfehlen unser abgestimmtes Menü:  
Carte Blanche als Überraschung & optional vegetarisch  
**Brot | Vorspeise | Hauptgang | Nachspeise**  
55

**Wein & Bar Begleitung**  
35

---

## KLASSIKER

---

<b>Tagliatelle</b>   Kürbiscreme   Radicchio   Trüffelkäse	<b>28</b>
<b>Laugen Pilz Knödel</b>	<b>29</b>
gemischte Pilze   warmer Spitzkohlsalat   Kohlrabi	
<b>Zander Filet</b>	<b>32</b>
Traube   Sauerkraut   Backkartoffel Stampf	
<b>Königsberger Klopse</b>	<b>33</b>
Kapern   Sauerkraut   Backkartoffel Stampf	
<b>Schweinebacken vom Duroc</b> - geschmort	<b>32</b>
warmer Spitzkohlsalat   Kartoffelpüree	