

800°  
DEGUSTATIONSMENÜ

AMUSE BOUCHE

•

VORSPEISE

TRÜFFEL

*Ricotta / Spinat / pochiertes Ei / Trüffel*

•

ZWISCHENGANG

BLUMENKOHLSCHAUM

*Hummer / Brioche / Nussbutter / Zitrusöl*

•

HAUPTGANG

JACK'S CREEK FILET

*200g / Schwarzwurzel / confierte Kartoffel / Jus*

•

NACHSPEISE

WAGYU MIT YUZU

*Karamellmousse / Yuzu / Sorbet / Alsina Kresse*

•

PETIT FOUR

HAUSGEMACHTE TRÜFFEL

82,00 €

*Weinbegleitung 0,15 L pro Gang: 45,00 €*

## VORSPEISEN

### KAVIAR Altonaer Kaviar Import „AKI“

30 Gramm Siberian Caviar / gebackene Kartoffel / Sauerrahm 42,00 €

100 Gramm Siberian Caviar Imperial / gebackene Kartoffel / Sauerrahm 120,00 €

### DAVID HERVÉ ROYAL

Auster von der ältesten Austernzucht der Welt / Zitrone / Vinaigrette Pro Stück 4,50 €

### BLUMENKOHLSCHAUM

Hummer / Brioche / Nussbutter / Zitrusöl 18,00 €

### TATAR "MARK UND BEIN "

Feines Rindertatar / gebackener Rindermarkknochen/ Portwein / Zwiebel 15,50 €

### JAKOBSMUSCHELTATAR

Krustentierschaum / Fenchelsalat / Geröstete Salzzitrone 16,00 €

### TRÜFFEL

Ricotta / Spinat / pochiertes Ei / Trüffel 19,00 €

## NACHSPEISE

### WEISSE SCHOKOLADE

Weißes Schokoladen-Orangeneis / gebrannte Weisse Schokolade / Champagnerfrüchte / Haselnuss 9,00 €

### WAGYU KARAMELL

Karamellmousse mit Wagyu / Yuzu-Sorbet / Atsina Kresse 9,00 €

### KÄSEVARIATION Affineur Bernhard Gruber

Sauerteigbrot / Nüsse 16,00 €