



SAISONKARTE / Seasonal menu

TAGESFRISCHE GILLARDEAU AUSTERN AUS DEM HAUSE GRÜLL (3 Stück) € 36,00
Zitrone / Himbeer-Schalottenvinaigrette (L, M, O, R)

GILLARDEAU OYSTERS (3 pieces) lemon / raspberry shallot vinaigrette

MOSAİK VOM FÄRÖER LACHS (A, D, F, G, H, M, O) € 21,90
rote Bete / Buttermilch-Krensüppchen / Aperolsorbet

FAROE ISLAND SALMON MOSAIC

beetroot / buttermilk horseradish soup / Aperol sorbet

STÖR-KAVIAR AUS DEM HAUSE GRÜLL (10g) (A, D, G, O) € 48,00
Toast / Radieschen / Sauerrahm / Schnittlauch

CAVIAR (10g) toast / radishes / sour cream / chives



GEEISTE ESSENZ VON DER GELBEN TOMATE (G, O) € 12,90
Griechischer Joghurt / Kräutersorbet / Champagner-Kaviar / Buchweizen

FROZEN ESSENCE OF YELLOW TOMATO

Greek yoghurt / herbal sorbet / champagne pearls / buckwheat



GEBRATENE WACHTELBRUST (A, C, G, L, M, O) € 37,90
süßsaure Barbecue Karotten / Maisschnitte / Portweinjus / Estragon

ROASTED QUAIL BREAST

sweet & sour barbecue carrots / crispy polenta / port wine jus / tarragon

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN (B, D, G, L, O, R) € 37,90
Erbsen-Chorizorisotto / Grapefruit-Chicoree / Yuzu-Kaviar Beurre Blanc

GRILLED SCALLOPS

peas chorizo risotto / grapefruit chicory / yuzu caviar Beurre Blanc

SCHAFSKÄSE-CHURROS AUF GLACIERTER OFENMELANZANI (A, C, F, G, L, O) € 24,90
Mojito Melone / Erdäpfel-Selleriecrumble / Chilli-Honig

SHEEP'S CHEESE CHURROS ON GLAZED OVEN-ROASTED MELANZANI

mojito melon / potato celery crumble / chili honey



MOZART PRALINEN-EISCREME (C, D, G, H, O) € 13,90
Marillenröster / soufflierte Pistazienhippe / Zitronen-Verbenenjus

MOZART PRALINES ICE CREAM

stewed apricots / souffléd pistachio wafer / lemon verbena jus

Teile deine #IMLAUERGenuss Momente & entdecke noch viele weitere!
Share your #IMLAUERgenuss moments & discover many more!

