

## VORSPEISEN

	EURO
BURRATA Salat von bunten Tomaten, Brotchip mit PRUNIER CAVIAR 10 g / 15 g / 30 g	23 20 / 30 / 60
FALSCHER THUNFISCH Koriander Schmand, Artischocken-Bohnensalat, Koriandereis	24
BALIK LACHS TSAR NIKOLAI Balik Tatar vom Caviar House PRUNIER, Reibekuchen, Senf-Dill-Sauce	27
HUMMER gegrillte Melone, Melonensorbet, Krustentiermayonnaise	44

## SALAT

	EURO
SALAT DER SAISON VOM KELTENHOF Gurken, Radieschen, gepufftes Getreide, unser Hausdressing mit marinierten WALDPILZEN mit argentinischen WILDGARNELEN	14 24 35
MÜLLER'S EI BENEDICT getrüffeltes Blumenkohlsalat, Sauce Hollandaise	25

## FLEISCH

	EURO
KALBS-CURRYWURST berlinerisch ohne Darm, hausgemachte Currysauce, Belgische Pommes Frites Ingo Holland Curry-Bar	19
WAGYU BURGER Comté, Gougère & Belgische Pommes Frites	38
MAISPOULARDE Maispüree, Gemüsegarten, scharfes Popcorn, Erdnuss-Jus	39
LAMMRÜCKEN Kräuterkruste, gefüllte Zucchini-Blüte, Auberginentatar Minz-Couscous, Schalottensauce	46
SHORT RIB ROSA GEBRATEN Pulled Short Rib, Kartoffel-Donut Cole Slaw, BBQ Sauce	45
RINDERFILET ROSSINI Gänseleber, grüner Spargel, Kartoffelgratin, Trüffel-Jus	59

## DESSERT

	EURO
SAUERKIRSCH CURD Baiser, Schmand-Sorbet von der Original Beans Kuvertüre	19
KALTSCHALE UND STRUDEL VON APRIKOSEN Sauerrahmeis, Rieslingsekt-Sabayon	18
PRALINEN-AUSWAHL aus NELSON MÜLLER'S PATISSERIE	pro Stück 4
SORBET / EIS DES TAGES	6
KÄSE-AUSWAHL von ANTONY Éleveur de Fromage – Elsass, Frankreich	24

## SUPPEN

	EURO
BRETONISCHE BOUILLABAISSE Vongole, Passepierre & Sauce Rouille	26
CREMESUPPE VON GRÜNEN ERBSEN Schmand, Saiblingskaviar	24

## FRUITS DE MER

	EURO
AUSTER PLÉIADE POGET NO 2 Chesterbrot, Rotwein-Vinaigrette	pro Stück 6
UNSER TIP: 1/2 Dutzend Austern AUSTERN PLÉIADE POGET NO 2 mit einem Glas ROEDERER COLLECTION 242 Champagner 0,1l	49
PRUNIER CAVIAR 15 g / 30 g / 125 g klassische Beilagen & Blinis	35 / 65 / 280
OSCIETRA CAVIAR 15 g / 30 g / 125 g klassische Beilagen & Blinis	60 / 125 / 520

## FISCH

	EURO
STEINBUTT Tintenfischbolognese, Tomatentagliatelle	59
ROCHENFLÜGEL Kapern, Limette, Nussbutter-Schaum, Spinat	48
WOLFSBARSCH Fenchel, Fregola-Risotto, Krustentier-Bisque	55

## VEGETARISCH

	EURO
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln, Wildkräutersalat	24
ZWIEBELRAVIOLI gebackene Lauchzwiebeln, weißer Tomatenschaum	34

## ASSIETTES SPÉCIALES

	EURO
MARINIERTER JORDAN OLIVEN	5
QUESO MANCHEGO	6
THUNFISCH-SARDELLEN-CRÈME	6
PORTION LIVAR SCHINKEN PROSCIUTTO DI MONASTERO Frisch aufgeschnitten von unserer BERKEL MASCHINE	12
PRUNIER STÖRFILETS 115 g	26
PRUNIER JAHRGANGS-SARDINEN IN OLIVENÖL 115 g	20
GEDECKPREIS für Jochen Gaus Brot und Salzbutter wird ohne Bestellung gereicht	pro Person 3