

HIERONYMUS

SPEISEKARTE

CHEF'S SECRET

Menü von Chef de Cuisine Robert Adam

Preis pro Person

4 Gänge | 95

5 Gänge | 105

Eine passende Weinbegleitung empfehlen Ihnen unsere Sommeliers

Preis pro Person

4 Gänge | 42

5 Gänge | 49

Mit kulinarischen Grüßen von Robert Adam

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

Thunfisch-Espuma | Salzzitrone | 3 x Kapern

19

SASHIMI BAYERISCH

Forelle | Crème fraîche | Forellenkaviar | Meerfenchel | Gurkenkombucha

21

AUBERGINE

3 x Aubergine | 3 x Tomate | Parmesan-Eis

vegetarisch

18

PASTRAMI

Sellerie-Pastrami | Pinienkern-Aioli | Gartenkräuter | Kartoffelbrot

vegan

16

RADIESERL-VELOUTE

Polentaknödel | Nachochips

vegan

16

HAUPTGERICHTE

ZWEIERLEI VON WACHTEL

Schokolade-Chili-Jus | Foie gras | Mango | Kochbanane

36

SAUERBRATEN VOM RINDERFILET

Grüner Spargel | Estragon-Karamell-Sauce | Bärlauch-Knödel-Soufflé

39

RISOTTO

Aquerelloreis | Spargel | Rauchmandel | Kaffee

vegetarisch

24

WAGYU-BEEF-BURGER »MEDITERRAN«

Focaccia | Taleggio | Pesto Rosso | Rucola | Pommes

22

VOM ROBATAGRILL

US-PRIME-RINDERFILET	<i>200 g</i>	39
US-PRIME-ENTRECOTE	<i>je 100 g</i>	19
IBERICO-RACKS	<i>je 100 g</i>	15
GEGRILLTE FORELLE IM GANZEN Schwarze Oliven Soja-Dip Olivenöl		27

UNSERE SPECIAL CUTS FINDEN SIE IM REIFESCHRANK

Gerne bereiten wir Ihnen alle Spezialitäten vom Grill
ganz nach Ihren Wünschen zu.

SAUCEN

BBQ-HOISIN-JUS	6,5
CHIMICHURRI	5,5

GRILLBEILAGEN

KARTOFFEL-PAVE Schnittlauch Crème fraîche Maldonsalz <i>Schweizer Alpen Kaviar zum Gericht, 3 g für 18 Euro</i>	8,5
ROMANA-SALAT Sardellen Brotchip Caesar-Mayo	9
SPARGEL Erdbeere Parmesanhollandaise Granatapfelmelasse	9,5
STEALTH FRIES Ketchup & Mayonnaise	6,5

DESSERTS

TARTE

Maracuja-Erdbeere | Spargeleis

16

KOKOS PANNACOTTA

Ananas | Bacon

14

KOKOS-YUZU-EIS

Gurkenkombucha

7