

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

GIN-TONIC-LACHS

Wasabi-Eis | Buttermilch | Gurke

21

WAGYU-CARPACCIO

Asiatische Infusion | Shiitake-Pilz

24

VICHYSOISSE

Geräucherter Aal | grüner Apfel

16

»CANNOLO«

Beef Tatar | geräucherter Ricotta | Pistazie

21

TRICOLORE

Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum | Olivenöl

vegetarisch

18

HAUPTGERICHTE

MAISHUHN »SUPREME«

Braune Linsen | Champignons | Parmaschinken

31

EISMEERFORELLE

Sellerie | Holunderblüten-Jus

29

KAROTTE »BBQ«

Aprikose | Ziegenkäse | rote Quinoa

vegetarisch

24

FETTUCCINE

Butter | Sardelle | schwarzer Knoblauch

21

KALBSRÜCKEN (FÜR ZWEI)

Kräuter-Gewürz-Kruste | Robata-Gemüse

500 g

69

VOM ROBATAGRILL

US-PRIME-RINDERFILET	<i>200 g</i>	40
US-PRIME-ENTRECOTE	<i>je 100 g</i>	19
KARREE VOM IBERICO-SCHWEIN	<i>je 100 g</i>	15

UNSERE SPECIAL CUTS FINDEN SIE IM REIFESCHRANK

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

SAUCEN

CHIPOTLE-RAUCH-JUS		6,5
CHIMICHURRI MILD		5,5

Alle Preise in Euro.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.
Letzte Bestellung für die Küche um 21:00 Uhr.

BEILAGEN

SALAT

Chef-Dressing | Sprossen

8,5

Als Hauptgang

18

Fünf gebratene Garnelen zum Gericht für 9 Euro

KARTOFFELPAVE

Crème fraîche | Schnittlauch

9,5

Schweizer Alpen Kaviar zum Gericht, 3 g für 18 Euro

AMAZING FRIES

Tandoori-Mayonnaise

7,5

ROBATA-GEMÜSE

Süßkartoffel | Kräuteröl

9,5

BAUERNBROT

Salzbutter

6,5

DESSERTS

KOKOS-BLAUBEER-TARTE

Ananas | Safran | Tamarinde

18

CREME-BRULEE-SCHAUM

Kirsche | Balsamico-Eis

16

BITTERSCHOKOLADE

Flexible Ganache | Pfirsich | Himbeere | Karamell-Popcorn-Eis

21

SPARGEL-EIS

Erdbeer-Sake-Consommé

9