



AUSTERN

Gillardeau N°2 the skinny bitch edition	8
Gillardeau N°2 Imperial Kaviar & geeiste Beurre Blanc	18
Gillardeau N°2 nature mit Zitrone	7

VORSPEISEN

the sexy lobster cocktail geflämmte Melone & Thai Basil Smash	39
Creamy Miso-Schwarzwurzeln gebackenes Trüffel-Ei & Schnittlauch	21
Gegrillter Yellow Fin Thuna peanut Butter & Ponzu-Vinaigrette	29
Rosa Kalbstafelspitz fried Kimchi & non pareilles Kapern	24
Garnelen-Cappuccino Sushi Ingwer & Krus- tentier-Dumpling	17
Sauerteigciabatta mit salted caramel butter	8
Jahrgangssardinen Spitzpaprika & Alziari Olivenöl	24
Beef Tatare Eigelb & Röstbrot	26
Foie de Canard Aprikose & Brioche	39
Carpaccio von der Languste Salzzitrone & Sauerrahm	49

Kalbshaxe | Sauce Foyot | Endiviensalat

für 2 Personen
45 p.P.

The Menu

Snacks | Brot & Butter

Kaisergranat | Ceviche Fond | Quitte

Schwarzwurzel à la Carbonara

„Toast Hawaii a bit different“

Kalb | Sauce Foyot | Caponata

Cheesecake “upside down” | Mandarine

Sweet goodbye

169

KÖNIGLICHE LEIBSPEISE



Falscher Hase mit
Lardo, Périgord Trüffel
& Sauce Rouennaise

39

HAUPTGÄNGE

Gebackenes Kalbsbries Rahmspinat & Parmesanschaum	59
Gegrillter Atlantik Seeteufel Bohnen-Cassoulet & Chimmichuri	44
Lofoten Skrei „Escabeche“ Fenchel- Beurre Blanc & Safran	44
Gnocchi à la Parisienne Vacherin Mont-d'or & Berliner grüne Sauce	36
Cordon Bleu von der Maispoularde gereifter Comté & Champignonrahm	38

DESSERT

Quittentoffee Haselnuss-Eis & cookie crumble	14
Mousse von der Original Beans Schokolade & Yuzu-Sorbet	14
Frische und gereifte Käse von Maître Philippe Röstbrot & Senffrucht	18

AUSTERN

Gillardeau N°2
the skinny bitch edition 8

Gillardeau N°2
imperial caviar & frozen beurre blanc 18

Gillardeau N°2
nature with lemon 7

STARTER

The sexy lobster cocktail |
grilled melon & thai basil smash 39

Creamy miso-salsify |
fried truffle egg & chives 21

Grilled yellow fin tuna | peanut butter &
ponzu vinaigrette 29

Boiled veal | fried kimchi &
non pareilles capers 24

Prawn cappuchino | sushi ginger &
crustacean-dumpling 17

Sourdough ciabatta with
„salted caramel butter“ 8

Vintage sardines | sweet pepper &
Alziari olive oil 24

Beef tataré | egg yolk & toasted bread 26

Foie de canard | abricot & roasted brioche 39

Spiny lobster carpaccio | salted lemon &
sour cream 49

Knuckle of veal

sauce foyot & endive salad

für 2 Personen
45 p.P.

The Menu

Snacks | sourdough bread & butter

Spiny lobster | ceviche broth | quince

Salsify à la carbonara

„Toast hawaii a bit different“

Knuckle of veal | sauce foyot | caponata

Cheesecake “upside down” | tangerine

Sweet goodbye

169

KÖNIGLICHE LEIBSPEISE

KPM
BERLIN

Falscher Hase with
lardo, Périgord truffle
& sauce rouennaise

39

MAIN COURSE

Fried veal sweetbread |
creamy spinach & parmesan foam 59

Grilled atlantik monkfish |
bean cassoulet & chimichuri 44

Lofoten skrei cod „escabeche“ |
fennel beurre blanc & saffron 44

Gnocchi à la Parisienne | Vacherin
Mont-d’or & salsa verde 36

Corn-fed poularde cordon bleu |
aged comté & mushroom cream 38

DESSERT

Quince toffee | hazelnut ice cream & cookie crumble 14

Mousse au chocolate & yuzu sorbet 14

Fresh and aged cheese by Maître Philippe | toasted bread &
mustard fruits 18