



SEAFOODPLATTE

Austern | Black Tiger Garnele | Hummerschwanz
Flusskrebssalat | Miesmuscheln
10g Asetra Kaviar | Sauce Rouille
Maracuja Chilli Mayo
Spinat-Ponzusalat

139

FRISCHE AUSTERN

nach Tagesangebot

GARNELEN COCKTAIL

Black Tiger Garnelen
Opa Dieters Cocktailsauce

20

KAVIAR SELECTION

Amur Imperial Kaviar

30g | 109

50g | 179

125g | 429

Eiweiß | Eigelb | Schalotten | Schnittlauch
Creme Fraiche | Blini

Andere Kaviaroptionen nach Tagesangebot



VORSPEISEN

TOMATE PANNA COTTA
Kumato | Weiße Schokolade | Basilikum
Tomatenchip | Weißes Tomateneis

17

PASTRAMI COMTE TOAST
Maracuja-Chili Mayo

17

RINDERTATAR
Meerrettich | Schnittlauch | Brioche
Gepickelte Zwiebel | Gepoppter Quinoa

18

FLUSSKREBSSALAT
Gurke | Schnittlauch | Granny Smith
Sauerteigbrot | Piment d'Espelette

19

CEVICHE
Fang des Tages | Frittierte Mais | Kumquat
Koriander

22

ASETRA KAVIAR
als Add-on

10g | 38

20g | 61



ZWISCHENGANG

KÖNIGSBERGER BEEFKLOPSE
Schnittlauch | Sardellen | Kapern

24

TRÜFFELTAGLIATELLE
Trüffelschaum | Trüffel | Parmesan

18

HAUPTGANG

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
Rotweinjus | Pastinake | Schwarzwurzel
Ochsenmark

34

KAMEELS BOUILLABAISSE
Hummerbisque | Zanderklößchen | Saibling
Meeresfrüchte | Paprika | Passe Pierre
Ciabatta | Sauce Rouille

+ Add-on Hummerschwanz 29

37

GESCHMORTER SELLERIE
Thymian | Pinienkerne | Karamellzwiebel

27

FANG DES TAGES
Sellerie | sautierter Blattspinat | Safran Velouté

31

STEAK NACH TAGESANGEBOT
Jus | Selleriepüree oder Pastinakenpüree
Broccolini

+ Add-on Hummerschwanz 29

ASETRA KAVIAR
als Add-on

10g | 38

20g | 61



DESSERT

TARTE TATIN

Roter Apfel | Blätterteig
Garam Masala Sorbet

14

MOUSSE AU CHOCOLAT

Eierlikör | Aprikose | Weiße Schokolade
Original Beans Schokolade

14

ZITRONENTARTE

Meringue | Creme Fraiche | Salzkaramell

15

KÄSEAUSWAHL VOM TÖLZER KASLADEN

Sauerteigbrot | Kürbismarmelade

16



SEAFOODPLATTER

Oysters | Black Tiger Prawn | Lobster Tail
Crayfish salad | Mussels
10g Asetra Kaviar | Rouille Sauce
Maracuja Chilli Mayo
Spinach-Ponzu Salad

139

FRESH OYSTERS

according to daily offer

PRAWN COCKTAIL

Black Tiger Prawns | Grandpa Dieter's Cocktail
Sauce

20

CAVIAR SELECTION

Amur Imperial Kaviar

30g | 109

50g | 179

125g | 429

Egg whites | Egg yolks | Shallots | Chives
Crème fraîche | Blinis

Other caviar options depending on daily
availability



STARTERS

TOMATO PANNA COTTA

Kumato | White Chocolate | Basil | Tomato Chip
White Tomato Ice Cream

17

PASTRAMI COMTE TOAST

Maracuja-Chili Mayo

17

BEEF TARTARE

Horseradish | Chives | Brioche
pickled onion | popped quinoa

18

CRAYFISH SALAD

Cucumber | Chives | Granny Smith apple
Sourdough bread | Espelette pepper

19

CEVICHE

Catch of the day | Fried corn | Kumquat
Coriander

22

ASETRA CAVIAR

as an add-on

10g | 38

20g | 61



INTERMEDIATE COURSE

KÖNIGSBERG BEEF MEATBALLS

Chives | Anchovies | Capers

24

TRUFFLE TAGLIATELLE

Truffle foam | Truffles | Parmesan cheese

18

MAIN COURSE

BRAISED VEAL CHEEKS

Red wine jus | Parsnips | Black salsify
Ox marrow

34

KAMEEL'S BOUILLABAISSÉ

Lobster bisque | Pike-perch dumplings | Char
Seafood | Bell peppers | Passe Pierre
Ciabatta | Sauce Rouille

+ add on Lobster tail 29

37

BRAISED CELERY

Thyme | Pine nuts | Caramelized onions

27

CATCH OF THE DAY

Celery | Sautéed spinach leaves
Saffron velouté

31

STEAK OF THE DAY

Jus | Celery purée or Parsnip purée
Broccolini

+ add on Lobster tail 29

ASETRA CAVIAR

as an add-on

10g | 38

20g | 61



DESSERT

TARTE TATIN

Red apple | Puff pastry
Garam masala sorbet

14

CHOCOLATE MOUSSE

Egg liqueur | Apricot | White chocolate
Original Beans chocolate

14

LEMON TART

Meringue | Crème fraîche | Salted caramel

15

CHEESE SELECTION
FROM THE TÖLZER KASLADEN
Sourdough bread | Pumpkin jam

16