



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

CUTS

Ribeye 300g	45
Simmentaler Beef Filet 250g	69
Nacken vom iberischen Eichelschwein 300g	26

SIDES

Macaire-Kartoffeln	7
Gnocchi à la Parisienne	
Glasierte Vichy-Karotten	
Rahmspinat	
Gegrillte Artischocke mit Estragon-Essig	
Topinambur-Wedges mit Miso-Aioli	
Sauce Béarnaise	
Kalbsjus	
Grüne Pfeffersauce	

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

VORSPEISEN

the sexy lobster cocktail |
grilled lemon & 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-
an-dumpling 17

sourdough ciabatta with „salted caramel but-
ter“ 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

HAUPTGÄNGE

fried veal sweetbread | creamy
spinach & parmesan foam 59

grilled atlantik monkfish |
bean cassoulet & chimichuri 44

Lofoten Skrei cod „escabeche“ | fen-
nel beurre blanc & saffron 44

gnocchi à la Parisienne | Vacherin
Mont-d'or & salsa verde 36

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

CUTS

ribeye 300g 45

Simmentaler Beef Filet 250g 69

Iberico neck 300g 26

SIDES

macaire potatoes

gnocchi à la Parisienne

glazed vichy carrots

creamy spinach

grilled artichoke with tarragon vinegar

jerusalem artichoke wedges with miso aioli

sauce béarnaise

veal jus

green pepepr sauce

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