

IRMA LA DOUCE

Vorspeise / Starter

Gillardeau Auster Stk 4€

Gillardeau Oyster pcs. 4€

Gillardeau Auster / Melonenschinken / geräucherte Creme fraiche
Kaviar Stk 8€

Gillardeau Oyster / melon ham / smoked cream / caviar pcs. 8€

Lachs / Bohne / Meerrettich / Lardo 19€

Salmon / beans / horseradish / lardo 19€

Entenleberterrinen & Eis / Apfel / Kaffeemutzen 21€

Duck Liver terrine & ice cream / apple / coffee doughnut 21€

Rindertatar / Brot / eingelegte Tomate / Schalotte / Kapern

Beef tatar / bread / dried tomato / shallots / capers

50g 11€ / 100g 18€ zuzüglich 10g Ossietra Kaviar 32€

50g 11€ / 100g 18€, additional 10g Ossietra caviar 32€

Zwischengang / Entrée

Eggs Sardou / Onsen Ei / Artischocke / Sauce Hollandaise / Trüffel 22€

Eggs Sardou / onsen egg / artichoke / hollandaise sauce / truffel 22€

Pot-au-Feu vom Kaninchen / Kohlrabi / Rübe / Majoran 20€

Pot-au-Feu from the rabbit / kohlrabi / turnip / marjoram 20€

Rinderbratwurst / Kopf / Spitzkohl / violetter Senf / Trüffel 18€

Beef sausage / head / pointed cabbage / purple mustard / truffel 18€

Jakobsmuschel / Erbse / Wasabi / Verbene 20€

Scallop / peas / wasabi / verbena 20€

IRMA LA DOUCE

Hauptgang / Main Course

Bresse Huhn / Spargel / Morchel / Kalbsbries 32€
Bresse Chicken / asparagus / morel / veal sweetbread 32€

Lammrücken / Kibbeh / Löwenzahn / Granatapfel / Zatar 34€
Rack of Lamb / kibbeh / dandelion / pomegranate / zatar 34€

Seezunge Milanese / Gremolata / Safranrisotto / Knochenmark 37€
Sole Milanese / gremolata / saffron risotto / bone marrow 37€

Wilder Blumenkohl / Sauermilchkäse / Bärlauch / Kaper / Tomate 28€
wild Cauliflower / sour milk cheese / ramson / capers / tomato 28€

Dessert

Rhabarber / Hafer / Meringue / Sauerklee 13€
Rhubarb / oat / meringue / sorrel 13€

Cashew Chiboust / Buttermilch / Sellerie / Rauchmandel 14€
Cashew Chiboust / buttermilk / celeriac / smoked almond 14€

Käse / Brot / saures 5Stk 15€ / 7Stk 19€
Cheese / bread / sours 5Stk 15€ / 7Stk 19€