

Menü UPSTAIRS

VORSPEISE

Gebeizter Lachs
Gazpacho von roter Beete . Forellenkaviar

THOMAS BÜHNER SIGNATURE DISH

Gänselebercrème
Coca-Cola Gelee . Zitronenschnee
als zusätzliche Vorspeise – Supplement 22,00 Euro

HAUPTGANG FISCH

Bretonisches Steinbuttfilet
Champagnerschaum . Yuzuhippe

und / oder

HAUPTGANG FLEISCH

Rosa gegarter Tafelspitz vom Kalb
Bouillongemüse . Périgord Trüffel

DESSERT

Marinierte Mango
Tropical Sorbet . Rum-Kokosnussschaum

PRALINE SURPRISE

'Eat in Colours'

als 3 Gänge Menü 129 Euro
(Hauptgang Steinbutt *oder* Tafelspitz)

als 4 Gänge Menü 154 Euro
(Hauptgang Steinbutt *und* Tafelspitz)

Aperitif Empfehlung

		Euro
Champagne 'R' de Ruinart	0,1l	18,90
	0,75l	128,00
Krug Grande Cuvée . Edition 172	0,75l	546,00
It's not a Negroni		11,00
<i>Shochu . Aperol . secret ingredient . Cocchi Americano</i>		

T A M B O S I

UPSTAIRS

WINTER POP-UP BY

THOMAS BÜHNER



Kaviar & Trüffel

zusätzlich zum Menü UPSTAIRS bestellbar

		Euro
Imperial Kaviar		
Selection Thomas Bühner	30 gr.	78,00
	50 gr.	118,00
	125 gr.	268,00

Périgord Trüffel pro Gramm 8,00

Zusätzliche Gerichte

um Ihr Menü individuell zu erweitern

	Euro
Konfiertes Eigelb	22,00
Kartoffelschaum . Junger Spinat <i>als zusätzliche Zwischengang</i>	
Hummersuppe 'Vadouvan' mit Hummer Wan-Tan <i>als zusätzliche Zwischengang</i>	24,00

Kagoshima Wagyu Beef A4 'Entrecôte'
Geschmorter Chicoree . Wagyu Hollandaise
als zusätzliche Hauptgang 48,00
Wagyu im Hauptgang anstelle von Tafelspitz 22,00

Käseauswahl . 4 verschiedene Käse
von der Biohof Molkerei Berl:
Stilton 'Blauberl' & Hercules
von Bernard und Jean Francois Antony:
Comté Grand Garde & Vacherin Mont d'Or
Käse vor dem Dessert oder zum Schluss 24,00
Käse anstelle von Dessert 9,00

Das UPSTAIRS Service-Team wird ausgestattet von:

HIRMER & HIRMER
GROSSE GRÖSSEN

Preise inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Bezüglich Allergene fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden.