



Tartar vom Wague Beef mit Imperial Kaviar und Toast	40,-
Vitello Tonnato	16,-
Knackiger Salat mit Garnelen in Mango Chutney glasiert	24,-
Risotto im Crepe mit King Crab und Tomatencoulis	24,-
Rote Beete Suppe mit Kren und Trüffel	11,-
Kalbskotelett in der Parmesan-Salbeikruste Zuckerschoten, Ananas-Chili-Dip und violette Kartoffeln	31,-
Pappardelle mit Frühlingsgemüsen und Parmesanschaum	25,-
Wolfsbarsch gegrillt Ricotta-Ravioli, glasierte Tamarillos	28,-
Glattbutt langsam kross gebraten Keniabohnenpüree und gefüllte Minikartoffeln	26,-
Perlhuhnbrust mit Kartoffelchips Kräuterbutter, Erbsen-Karottengemüse	24,-
Wague Filetsteak mit hausgemachten Wedge Potatoes zweierlei Dipsaucen, Rucola und Banyulsjus	125,-
Vanille-Cheesecake, Kakaosorbet, Erdbeersalat	11,-
Eton Mess mit Brombeeren und Mascarponecreme Kalamansisorbet mit Minzpesto	11,-
Champagnersorbet „Robert“ Vodka-Limettensorbet gerührt mit Rosé-Champagner	19,-
Gedeck	4,50

APERITIFS

Champagner-Cocktail
Zucker, Bitters, Champagner 18,-

Fragolino De Luxe
Erdbeeren, Champagner 18,-

Champerol
frischer Orangensaft, Aperol, Champagner 20,-

CHAMPAGNER

Glas Champagner Ruinart 15,-

Glas Champagner Ruinart Rosé 18,-

Perrier Jouet Belle Epoque 290,-

Krug Grand Cuvée Rosé 530,-

Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 1990
Magnum 1,5 l 890,-

Dom Perignon 290,-

Dom Perignon Vintage Rosé 640,-

Roederer Cristal 350,-

DIGESTIFS (2 cl)

Kauffman Private Collection 20,-

Inntaler vom Rochelt 16,-

Ron Zacapa 23 years 14,-

Camus extra 25,-

Hennessy Paradis Extra 25,-

Remy Martin Louis XIII 65,-



ÖFFNUNGSZEITEN

Velvet Lounge | täglich ab 16 Uhr

Velvet Restaurant | täglich 19 - 22 Uhr