

# 'QUINTESSENZ'

## 'JAPANISCHES MEER'

HAMACHI 'SASHIMI' | GRÜNE MEERESAROMEN | PONZU

ODER

### *BLUE FIN TUNA* [EUROPA]

TATAKI & TATAR | GEPICKELTE GEMÜSE |  
GEEISTER KORIANDER | JAPANISCHE ESSENZ

— • —

### *BLAUER HUMMER*

MIT WEISSEM MISO GLASIERT | CRÉMIGER KOSHIHIKARI |  
GEPICKELTEM DAIKON & DASHI-BEURRE BLANC MIT DAIKONÖL

— • —

### *STEINBUTT AUS DEM ATLANTIK*

ERBSEN IN SHISOMARINADE | HUHN |  
STEINPILZE | VIN JAUNE

— • —

### *REH VOM 'HOFGUT POLTING'*

JAPANISCHE AUBERGINE | ZWIEBELCHEN |  
SCHWARZER KNOBLAUCH | SAUERBRATENSAUCE

ODER

### *TAUBE VON 'THEO KIEFFER'* [IMMER FÜR 2]

PALMHERZ | SHIMEJI | SANDWICH VON LEBER & HERZ |  
TAUBENJUS MIT ESSIG & PURPLE CURRY

— • —

ERFRISCHUNG AUS ERDBEERE, SAKE, SHISO & CALPICO

— • —

### *'BANANA SPLIT'* [RELOADED]

DESSERT AUS BANANE, SAHNE, TAHITIVANILLE  
& VALRHONA 'GRAND CRU'

ODER

### *'SOUVENIR AUS ASIEN'*

PANDAN | NASHI-BIRNE | INGWER

KOMPLETT € 205,-

OHNE HUMMER € 160,-

KÄSE VON MAÎTRE ANTONY € 28,- SUPPLEMENT  
ANSTATT DESSERT € 10,- SUPPELEMENT

MITTAGS GEÖFFNET BIS 15:30 UHR |  
ABENDS BIS 00:00 UHR