

# 'PARIS - TOKIO'

ANNAHME DES KOMPLETTEN MENÜS BIS 20:30 H

BLUE FIN TUNA 2 | AVOCADO | PILZE | KOJYUVINAIGRETTE

ODER

'JAPANESE RAW BAR' [IN 3 STEPS SERVIERT]  
GAMBERONI & KAVIAR | KAMPACHI | TUNA  
SUPPLEMENT € 35,- P.P.

— • —

ARTISCHOCKEN | WALNUSS | GRAPEFRUIT | TRÜFFEL

— • —

BLAUER HUMMER | ERBSEN | WEISSE MISO | ZITRONE AUS MENTON

— • —

STEINBUTT | KOHLRABI | SCHNITTLAUCH | GESCHÄUMTE DASHI

— • —

VENDÉE - PERLUHN | PALMHERZ | ASIA - BROKKOLI [GERNE FÜR 2]

UND / ODER

US BEEF<sup>2</sup> | JAPANISCHE AUBERGINE | ZWIEBELCHEN

— • —

'BEEREN' | GRÜNER SHISO | PFLAUMENWEIN | SAKE

— • —

'RING OF DESIRE' | PISTAZIE | HIMBEERE | LIMONE

ODER

'AROMEN ASIENS' | PANDAN | EXOTISCHE FRÜCHTE | KOKOS

KOMPLETT € 248,- | MIT BEIDEN HAUPTSPESI € 275,-  
OHNE ARTISCHOCKE € 212,-  
OHNE ARTISCHOCKE & HUMMER € 170,-

ALTERNATIVEN : GÄNSELEBER | HARTKÄSE | 'BANANA SPLIT'

## '20 JAHRE 20 KÖSTLICHKEITEN'

- NUR TISCHWEISE -

LIEBE GÄSTE, GENIEßEN SIE ANLÄSSLICH UNSERES JUBILÄUMS:  
4 AMUSE GUEULES, 4 GANG - MENÜ PLUS VORDESSERT  
4 GLÄSER WEIN (A' O, 1 L), 5 PETIT FOURS  
1 FLASCHE SAN PELLEGRINO & 1 TASSE LAVAZZA - CAFÉ ODER ESPRESSO  
€ 220,- P. P.

SERVIERT MITTWOCHS, DONNERSTAGS & SONNTAGS