

MEINE KÜCHE IST KLASSISCH GRUNDIERT UND FERNÖSTLICH INSPIRIERT, SIE VERBINDET **FRANZÖSISCHE** PRODUKTE MIT DEN GESCHMACKSWELTEN UND TECHNIKEN **JAPANS**.
SO ENTSTEHT EINE UNVERWECHSELBARE HANDSCHRIFT, SO ENTSTEHT MEIN GANZ EIGENER STIL:
DER BAU.STIL. SEIN FUNDAMENT IST KOMPROMISSLOSE – IM WORTSINNE: **KOMPROMISSLOSE!** –
PRODUKTQUALITÄT IM RESPEKT VOR DEN JAHRESZEITEN UND DER NATUR.
TRADITIONEN SIND MIR WICHTIG, DAS ANSPRECHEN ALLER SINNE IM GEIST DES TRADITIONELLEN
'KAISEKI' DIE INTENTION MEINER MENÜS. **PERFEKTION** IST DAS UNERREICHBARE ZIEL –
DIE ZUFRIEDENHEIT DER GÄSTE ENTSCHEIDEND. DAFÜR ARBEITEN WIR HART UND VOLL DANKBARKEIT.

'PARIS - TOKIO'

KOMPLETT MITTAGS BIS 12:45 H & ABENDS BIS 20:45 H

TATAR VOM BIO-OX MIT RÄUCHERFISCHCRÈME
ENTENLEBER, RÄUCHERAAL & APFEL
SABA MIT KOSHIHIKARI, WASABI & PONZU
NORI-TARTELETTE MIT TORRO & MYOGA
JAPANISCHE WAFFEL MIT SARDINE & MEERESKRÄUTERCRÈME
TASCHENKREBS MIT DASHI, XO & CURRY
CARABINIERO MIT GURKENCRÈME & SHISHITOPEPPER

— • —

KAMPACHI [JAPAN] MIT BLUMENKOHL, YUZU & KOMBU
UPGRADE: 12G CAVIAR [N25] | SUPPLEMENT € 25.- P. PERS.

ODER

'JAPANESE RAW BAR'

BAR DE LIGNE 'IKIJÉMÉ' | MEERESFRÜCHTE, SEEIGEL-TIGERMILK & ROTER SHISO
KAMPACHI [JAPAN] | BLUMENKOHL, YUZU & KOMBU
TUNA TORRO [EUROPA] | WACHTELEIGELB, SESAM & SCHWARZER TRÜFFEL
[TISCHWEISE | SUPPLEMENT € 40.- P.PERS.]

KÖNIGSKRABBE [NORWEGEN] | KATSUOBUSHI, PILZE & UMAMISUD

COQUILLE SAINT JACQUES [DIEPPE] | GRÜNE AROMEN, KOJI & KARASUMI

LANGOUSTINE [GUILVINEC] | GRÜNES THAICURRY, AVOCADO & ZITRUS

BLACK COD [ALASKA] | MEERESKOPFSALAT, ARTISCHOCKE & ABALONE

TAJIMA-WAGYU [AUSTRALIEN] | ANCHOVIS, DASHI-AUBERGINE & 'SCHWARZES' MISO
UPGRADE: JAPANISCHES BEEF AUS HIDA [A5] TISCHWEISE | SUPPLEMENT € 40.- P. PERS.

CALPICO [JAPAN] | MATCHATEE, KIWI & SAKE

'LOTUSBLÜTE' | CHAI LATTE & EXOTISCHE FRÜCHTE

ODER

'RING OF DESIRE' | PISTAZIE, HIMBEERE & LIMONE

— • —

MENÜ KOMPLETT € 285.- | OHNE KRABBE, COQUILLE & CALPICO € 225.- | MENÜ IN 4 GÄNGEN € 185.-



ZUSÄTZLICH ZUM MENÜ BIETEN WIR IHNEN FOLGENDES AN:

GÄNSELEBER [LANDES] | NORDSEE-KRABBE, RAUCHMANDEL & GRÜNER APFEL *SUPPLEMENT € 16.- | € 28.-*

POULET [LA COUR D'ARMOISE] | ERDARTISCHOCKE, TRÜFFEL & VIN JAUNE *[IMMER FÜR 2]*

HARTKÄSE [MAÎTRE ANTONY] | COMTÉ ['16, '17 & '18], BEAUFORT & GRUYÈRE