

'TRADITION'

GÄNSELEBER & LANGOUSTINE [ROH] MIT RAUCHMANDEL & GRÜNEM APFEL

ODER

KAMPACHI MIT STRANDKRÄUTERN, JODIGEN AROMEN, PLANKTON & CAVIAR [N25]
UPGRADE: GRÖßERE PORTION CAVIAR [12G] € 25.-

— • —

BLAUER HUMMER [POCHIERT/GEGRILLT] MIT ERBSEN, AMALFI-ZITRONE & KOJI [FÜR 2]

— • —

BAR DE LIGNE [IKÉJIME] MIT RÄUCHERAAL [KARAMELLISIERT], GEBACKENEN LADYFINGERS & UMAMISUD

— • —

TAUBE VON 'THEO KIEFFER' MIT PETERSILIENWURZEL, INNEREIENSANDWICH & PURPLE CURRY [FÜR 2]

ODER

STEINBUTT [ATLANTIK] MIT PALMHERZ, STABMUSCHELN & YUZU-KOSHO MIT XO-ÖL [SUPPLEMENT € 8.]

— • —

'FLAVORS OF JAPAN' MIT MATCHA, SCHWARZEM SESAM & MANGO

ODER

'BAU.STEIN' | ZITRONELLE-VERBENA, HIMBEERE & WEISSER PFIRSICH

— • —

SWEET BENTO BOX



MENÜ OHNE HUMMER € 175.- | MIT WEINEN (0,1 L) € 218.-
MENÜ KOMPLETT € 215.- | MIT WEINEN (0,1 L) € 285.-

N25 - KALUGA-CAVIAR [15G] MIT JAPANBEEF, CHAWANMUSHI &
UMAMISUD € 65.-

SELEKTIONIERTER JAHRGANGSKÄSE [COMTÉ, BEAUFORT & GRUYÈRE]
VON MAÎTRE ANTONY € 25.-

KÜCHE MITTAGS BIS 13:00 H | ABENDS 21:00 H
RESTAURANT MITTAGS BIS 16:00 H | ABENDS 00:30 H