

‘PARIS - TOKIO’

ANNAHME DES KOMPLETTEN MENÜS BIS 20:30 UHR

ENTENLEBER, RÄUCHERAAL & GRANNY SMITH
‘BIO - OX’ MIT RÄUCHERFISCHCRÈME & KAVIAR
TASCHENKREBS MIT GEEISTER GÄNSELEBER & APFEL
AIJ MIT GURKENCRÈME & SHISHITOPEPPER
CEVICHE VOM ‘BAR DE LIGNE’ & MEERESFRÜCHTEN
TUNA MIT EDAMAME - TOFU & SAKEGRANITÉE

----- • -----

* ‘JAPANISCHES MEER’

MEERESFRÜCHTE | ALGEN | KAMPACHI

ODER

‘JAPANESE RAW BAR’ [IN 3 STEPS]

LANGOUSTINE | LARDO | BRIOCHE | OSIETRAKAVIAR
LACHS | GARTENGURKE | AUSTER | KUMQUATS | JALAPENO
KAMPACHI | MEERESFRÜCHTE | ALGEN | DAIKON

SUPPLEMENT € 40,- p. P.

GERNE AUCH MIT **ORIGINAL KALUGA** - KAVIAR, DANN € 50,- p. P.

----- • -----

ARTISCHOCKE

TRÜFFEL | WAKAMÉ | BONITOESSIG

----- • -----

* ROTER GAMBERONI [PORTUGAL]

ERBSEN | WEISSES MISO | MENTON - ZITRONE

----- • -----

* SEEZUNGE VOM KLEINEN BOOT [VENDÉE]

PILZE | LAUCH | VIN JAUNE

----- • -----

* LAMM VOM ‘HOFGUT POLTING’

JAPANISCHE AUBERGINE | PIMIENTOS | BLACK GARLIC

ODER

JAPAN - BEEF ‘KAGOSHIMA’ [A5]

VOM HOLZKOHLE - GRILL | SAUERBRATEN - MISO - JUS

- GERNE TISCHWEISE SERVIERT -

SUPPLEMENT € 45,- p. P.

----- • -----

‘ASIAN FLAVORS’

PANDAN | KOKOS | YUZU | GUAVE

----- • -----

* ‘BAU.STEIN’

TONKABOHNE | BOMBEERE | BIRNE

----- • -----

SÜSSE SPIELEREIEN



MENÜ [IN 7] KOMPLETT € 255,-

MENÜ [IN 5] VERKÜRZT * € 215,-