

Menu no. 005

B U N T E T O M A T E

Bunte Tomaten mit Burrata-Eis, Pinienkern-Crumble,
Tomaten-Dashi und Thai-Basilikum

G A R N E L E N T A T A R

Garnelentatar mit geklärtem Tomatenwasser, Finger Lime, Shiso und Forellenkaviar

D R Y A G E D W A S S E R M E L O N E

Dry Aged Wassermelone mit Sudachi-Miso-Emulsion,
Tofu-Wasabi-Eis und knusprigem Puffreis

C H A W A N M U S H I

Japanischer Eierstich mit Pfifferlingen,
Wintertrüffel und gerösteter Hefe

K A L B S K A T S U

Rosa Kalbsrücken im knusprigen Panko-Mantel mit asiatischem Gurkensalat,
Sojazwiebel, Sansho und Tonkatsu-Jus

A U S T E R N P I L Z E

Spieß von gegrillten und glasierten Austernpilzen
mit seidiger Misosuppe und frischem Frühlingslauch

S E E T E U F E L B Ä C K C H E N

Zarte Seeteufelbäckchen mit geröstetem Mais, Maiscreme, Hummer-Jus und Tempura-Hippe

R I N D

Roastbeef mit Auberginen-Fries, schwarzem Knoblauch, fermentiertem Pfeffer und Kakao-Jus

Z W E T S C H G E

Zwetschge in Texturen, weiße Schokolade und Shiso

F E I N E K Ä S E A U S W A H L

4 - G Ä N G E D E I N E R W A H L : 83
5 - G Ä N G E D E I N E R W A H L : 91
6 - G Ä N G E D E I N E R W A H L : 101

Jedes Menü wird begleitet von unserem ausgewählten Brotgang,
einer hausgemachter Erfrischung, einem Amuse-Bouche zum Auftakt
und Petit-Fours zum Ausklang.