

'PARIS - TOKIO'

ANNAHME KOMPLETTE SPEISEFOLGE BIS 12.30 UHR | BIS 20.15 UHR

KAROTTE | JOGHURT | CURRY

KIMBAP | SESAM | NORI | EI

BIO-OX | RÄUCHERFISCH | MEERRETTICH

KÖNIGSKRABBE `PRINTEMPS`

JAPANISCHE WAFFEL | **SABA** | YUZU-KOSHU

JAPANISCHER EIERSTICH | SCHNECKEN | BÄRLAUCH

TUNA³ | DAIKON | YUZU-PONZU | CAVIAR

GRÜNER SPARGEL | MANGALITZA | KOJYU | KOMBU

LANGOUSTINE | XO | PALMHERZ | PAN DAN

ZANDER | ERBSEN | MORCHELN | VIN JAUNE

MISOSHIRU | KRUSTENTIER | EDAMAME | TOFU

TAJIMA-WAGYU | RATATOUILLE | ANCHOVIS | BLACK BEAN
[UPGRADE: JAPANISCHES BEEF AUS MIYAZAKI, TISCHWEISE | SUPPLEMENT € 34.-]

`JAPANESE SNOWBALL` | SHISO | **CALPICO** | YUZU-SAKE

SOBA CHA | **RHABARBER** | MACADAMIA | SOJAMILCH

CHOCOLATS & SWEETS



MENÜ KOMPLETT € 305.- | OHNE SPARGEL & MISOSHIRU € 249.-

MEINE KÜCHE IST KLASSISCH GRUNDIERT UND FERNÖSTLICH
INSPIRIERT, SIE VERBINDET **FRANZÖSISCHE PRODUKTE**
MIT DEN **GESCHMACKSWELTEN UND TECHNIKEN JAPANS.**

SO ENTSTEHT MEINE 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 GEISTE DES TRADITIONELLEN **'KAISEKI'** DIE INTENTION
MEINER MENÜS. PERFEKTION IST DAS UNERREICHBARE ZIEL –
DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER GÄSTE ENTSCHEIDEND.
DAFÜR ARBEITEN WIR HART UND VOLLER DANKBARKEIT.

'SPECIALS'

GÄNSELEBER | CAFÉ | HASELNUSS AUS PIEMONT | SAUERKIRSCH
[KLEIN € 20.- | GROSS € 30.-]

'JAPANESE RAW BAR'

KRYSTAL-AUSTER | GURKE | BUTTERMILCH | WASABI | CAVIAR
KAMPACHI | CEVICHE | AVOCADO | SÜSSKARTOFFEL
TUNA³ | DAIKON | YUZU-PONZU
[SUPPLEMENT € 58.- | TISCHWEISE]

CAVIAR 'KRISTAL' [15g] | KARTOFFEL | KARASUMI | KOJI
[SUPPLEMENT € 65.-]

TAUBE | TREVISIANO | BLACK GARLIC | TRÜFFEL [FÜR 2]

KÄSE VON MAÎTRE AFFINEUR ANTONY

SELEKTIONIERTER ROHMILCHKÄSE VOM WAGEN
[SUPPLEMENT € 30.- | KÄSE ANSTATT DESSERT € 10.-]

PIEMONT-HASELNUSS | MISO | SCHWARZER TRÜFFEL
ALS HOMMAGE AN UNSEREN FREUND ERIC VILDGAARD
[SUPPLEMENT € 8.-]

RESTAURANT MITTAGS	12.00 – 16.00 UHR
RESTAURANT ABENDS	19.00 – 24.00 UHR