

# 'SPECIALS'

[ANNAHME FÜR DIESE ZUSATZGERICHTE BIS 12:45H | 20:00H]

**TASCHENKREBS** MIT PALMHHERZ, ZITRUSFRUCHT &  
OSIETRA 'GOLD' - CAVIAR [1 2G]  
[SUPPLEMENT € 68.- P.PERS.]

**MISOSHIRO** VOM KRUSTENTIER, TOFU & ENOKI  
[SUPPLEMENT AB 2 PERS. | € 34.- P.PERS.]

**MIYAZAKI-BEEF<sup>2</sup>** MIT SCHWARZEM MISO, ZWIEBELN & JUS GRAS  
[SUPPLEMENT, GERNE TISCHWEISE | € 68.- P.PERS.]

DEGUSTATION VON JAHRGANGS-HARTKÄSE 'MAITRE ANTONY'  
[SUPPLEMENT € 30.- P.PERS. | ANSTATT DESSERT € 12.- P.PERS.]

**SCHOKOLADE 'GRAND CRÛ'** MIT KUMQUATS, FLEUR DE SEL &  
OLIVENOEL [SUPPLEMENT € 30.- P.PERS.]

VEREHRTE GÄSTE,  
BITTE HABEN SIE DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS WIR LEDIGLICH AUF  
ALLERGIEN & LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN EINGEHEN  
KÖNNEN, WELCHE BEI DER RESERVIERUNG ANGEZEIGT WURDEN.

# 'PARIS - TOKIO'

JAPANISCHE TOMATE 'AMELA' MIT MISO  
LACHS-[BAUCH], KATSUOBUSHI  
HOMMAGE AN MARTIN BERASATEGUI  
BEIGNET VOM KOMBUWASSER MIT MYOGA & GAMBERO ROSSO  
TUNA [TORO & AKAMI], DAIKON & CAVIAR

**AUSTER** MIT GURKE, HOLUNDERBLÜTE & CHAMPAGNER

JAPANISCHE **BURI** MIT UNI, CAVIAR & ALGE

**LANGOUSTINE** [DUMPLING] MIT ENTENLEBER, ERBSE & VIN JAUNE

**BLAUER HUMMER** MIT PAK CHOY, TOGARASHI & SAKE

**STEINBUTT** MIT RAZOR CLAMS & MEERESKOPFSALAT

'MOJITO' | MINZE, LIMONE & RUM

**CHAMPAGNER** MIT PFIRSICH & HIMBEERE

AZUKIBOHNEN-MACARON  
FRUCHTGELEE & MARSHMALLOW VON MIKAN  
TARTE AU CHOCOLAT 'JR'  
OKINAWA-MANGO  
JAPANISCHE MELONE  
BITTERSCHOKOLADE-OLIVE  
ERDNUSS-YUZU  
KOKOS, ANANAS & PASSIONSFRUCHT



€ 335.-

[DAUER: 3,5 - 4 STD.]