

'PARIS - TOKIO'

ANNAHME KOMPLETTE SPEISEFOLGE BIS 12.30 UHR | BIS 20.00 UHR

'PROLOG'

BAR DE LIGNE ◦ CEVICHE ◦ ROTER SHISO

TORO ◦ CAVIAR ◦ SHOYU

TUNA ◦ GÄNSELEBER ◦ HOLUNDERBLÜTE

LANGOUSTINE ◦ XO ◦ PALMHHERZ

STEINBUTT ◦ BEURRE ROUGE ◦ OCHSENMARK

EIERSTICH ◦ KATSUOBUSHI ◦ MEERESFRÜCHTE ◦ UMAMISUD

LAMM ◦ M' HAMSA ◦ PIEMENTOS

[UPGRADE: JAPANISCHES BEEF AUS MIYAZAKI | TISCHWEISE | SUPPLEMENT € 38.-]

JAPANISCHE ZITRUSFRUCHT ◦ SEEGRAS ◦ YUBA

VERBENA ◦ PFIRSICH ◦ HIMBEERE

CHOCOLATS & SWEETS



MENÜ € 325.- | MENÜ OHNE EIERSTICH € 290.- |
MENÜ OHNE TORO & EIERSTICH € 260.-

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 ◦ SAUERKIRSCH
[KLEIN € 20.- | GROSS € 30.-]

KAMPACHI ◦ STRANDKRÄUTER ◦ MEERESFRÜCHTE ◦ CAVIAR
[SUPPLEMENT € 36.- | KAMPACHI ANSTATT TUNA € 15.-]

CAVIAR 'KRISTAL' [20G] ◦ KARTOFFEL ◦ KARASUMI ◦ SAKE
[SUPPLEMENT € 75.-]

POULET D'ARMOISE ◦ STEINPILZE ◦ JUS GRAS *[FÜR 2]*

ROHMILCHKÄSE VOM WAGEN ◦ SO WIE ICH IHN MAG
[SUPPLEMENT € 30.- | KÄSE ANSTATT DESSERT € 10.-]

'HOMMAGE AN MEINE HEIMAT' ◦ SCHWARZWÄLDER KIRSCH

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