

'PARIS - TOKIO'

ANNAHME KOMPLETT MITTAGS BIS 12:45 H & ABENDS BIS 20:15 H

SHISHITOPEPPER MIT GURKENCRÈME & KRUSTENTIER
NORI-TARTELETTE MIT OX-TATAR [ASIATISCH], UNAGI-AAL & WASABI
KING CRAB MIT DILL & DASHI
TARTELETTE MIT RÄUCHERLACHS, MYOGA & SAIBLINGSKAVIAR
JAPANISCHE WAFFEL MIT SARDINE & MEERESKRÄUTERCRÈME
GEKÜHLTE TOMATENESSENZ MIT BLOODY MARY-SORBET
TASCHENKREBS MIT KIMIZU & WASSERMELONE

HAMACHI [SKANDINAVIEN]
STRANDKRÄUTER | JODIGE AROMEN | CAVIAR

ODER

TUNA [SPANIEN]
ALGE | SESAMGURKE | GETRÜFFELTE PONZU

WEISSER SPARGEL [BADEN]
ROTER SUMAK | YUZU | JAPANISCHE HOLLANDAISE

LANGOUSTINE [GUILVINEC]
GRÜNES GEMÜSE | SATAY | TOM KHA GAI

STEINBUTT [ATLANTIK]
BLUMENKOHL | ZITRONE | ZWIEBELCHEN

MISOSHIRU
HUMMER | EDAMAME | TOFU

TAJIMA-WAGYU
'RATATOUILLE' | ANCHOVIS | BLACK BEAN
UPGRADE: JAPANISCHES BEEF AUS KOBE
TISCHWEISE | € 45.- PRO PERSON

ODER

TAUBE [ELSASS]
BOUDIN NOIR | PISTAZIE | PURPLE CURRY
- GERNE FÜR 2 -

'MOJITO'
PFEFFERMINZE | LIMONE | RUM

'BAU.STEIN'
PAN DAN | EXOTISCHE FRÜCHTE | GALGANT

ODER

'FRÜHSOMMER'
ZIEGENJOGHURT | WALDERDBEERE | SAUERAMPFER

MENÜ KOMPLETT
MENÜ OHNE SPARGEL & MISOSHIRU

€ 285.-
€ 225.-

'SPECIALS'

'JAPANESE RAW BAR' | ZEELAND AUSTER NÖ.1 MIT SHOYU & ROTEM SHISO |
TUNA MIT ALGE, SESAMGURKE & GETRÜFFELTER PONZU |
KAMPACHI MIT STRANDKRÄUTERN, JODIGEN AROMEN & CAVIAR **[€ 45.-]**

GÄNSELEBER [LANDES] | CAFÉ | HASELNUSS AUS PIEMONT | SAUERKIRSCHEN **[€ 22.-]**

KÄSE VON MAÎTRE AFFINEUR ANTONY | SELEKTIONIERTER JAHRGANGSHARTKÄSE
[COMTÉ | BEAUFORT | GRUYÈRE] **[€ 23.-]**



'SCHWARZWÄLDER KIRSCHEN'
'SNICKERS'
PROFITEROL MIT MATCHATEE
'ZITRONENTARTE'
CHOCOLATS

RESTAURANT MITTAGS 12-16 H | ABENDS 19-00 H