

'PARIS - TOKIO'



HAMACHI [JAPAN] | KOKOSNUSS | SÜSSKARTOFFEL | AVOCADO



WINTERTRÜFFEL [AUSTRALIEN] | CRÈMESPINAT | JABUGO BELLOTA | BIO-EIGELB



GAMBERONI [PORTUGAL] | BLUMENKOHL | KOMBU | ZITRUS



STEINBUTT [ATLANTIK] | COURGETTE | RAZOR CLAMS | CAVIAR



MISOSHIRU | HUMMER | EDAMAME | TOFU



TAJIMA-WAGYU | AUBERGINE | ROTE PIMENTOS | SCHWARZES MISO
[UPGRADE: JAPANISCHES BEEF AUS KOBE | TISCHWEISE | € 45.- PRO PERSON]



'MOJITO' | PFEFFERMINZE | LIMONE | RUM



'BAU.STEIN' | PAN DAN | EXOTIK | KOKOS-YUZU



MENÜ [KOMPLETT]

€ 275.-

MENÜ [OHNE MISO]

€ 255.-

MENÜ [OHNE WINTERTRÜFFEL & MISO]

€ 235.-

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

SO ENTSTEHT EINE 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 VOLL DANKBARKEIT.



'SPECIALS'

'JAPANESE RAW BAR'
ZEELAND OYSTER NÔ.1 | SHOYU & ROTE SHISO
HAMACHI [JAPAN] | KOKOSNUSS | SÜSSKARTOFFEL | AVOCADO
TUNA⁴ | MIT TEXTUREN | FURIKAKE | TRÜFFEL-PONZU
[TISCHWEISE | € 45.- PRO PERSON]

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

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

'RING OF DESIRE' | PISTAZIE | HIMBEER | LIMONE

RESTAURANT MITTAGS 12.00 - 16.00 UHR | ANNAHME KOMPLETT BIS 12.30 UHR

RESTAURANT ABENDS 19.00 - 24.00 UHR | ANNAHME KOMPLETT BIS 20.00 UHR