

'PARIS - TOKIO'

ANNAHME KOMPLETT MITTAGS BIS 12.30 UHR | ABENDS BIS 20.00 UHR

KLEINE MEERESFRÜCHTE | JAPANISCHER SHISHITOPPEPPER
WAGYU-OX 'ASIATISCH' | **UNAGI-AAL** | NORITARTELETTE
SABA-MAKRELE | MYOGA | AUFGESCHLAGENE CRÈME-CRÛ
IKEJIMÉ SAIBLING MIT SEINEM CAVIAR | GEEISTE BEURRE BLANC
JAPANISCHE WAFFEL | **SARDINE** | MEERESKRÄUTERCRÈME
TASCHENKREBS | DASHI | XO-CRÈME | WASSERMELONE

|
KAMPACHI [JAPAN]

'THAI FLAVORS' | AVOCADO | DAIKON

|
WEISSER TRÜFFEL [PIEMONT]
KARTOFFEL | SPINAT | HUHN

|
ROTER GAMBERONI [PORTUGAL]
KAROTTE | MARACUJA | KORIANDERBISQUE

|
BAR DE LIGNE [BRETAGNE]
RAZOR CLAMS | PALMHERZ | YUZU-KOSHU

|
MISOSHIRU
HUMMER [NORMANDIE] | EDAMAME | TOFU

|
LAMM [HOFGUT POLTING]
'RATATOUILLE' | ANCHOVIS

|
ODER

|
MIYAZAKI-BEEF [JAPAN]
ARTISCHOCKE | CRÈME VON
GERÖSTETER KOMBU
[NUR TISCHWEISE | € 35.- PRO PERSON]

|
'GIN TONIC'
LIMONE | GIN | GURKE

|
SCHWARZWÄLDER KIRSCH
'HOMMAGE AN MEINE HEIMAT'

|
CHOCOLATS & SWEETS

MENÜ [KOMPLETT]

MENÜ [OHNE TRÜFFEL, MISO & GIN TONIC]

€ 295.-

€ 238.-

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'

GÄNSELEBER [LANDES] | CAFÉ | HASELNUSS AUS PIEMONT | SAUERKIRSCHEN [€ 20.-]

'JAPANESE RAW BAR'

COQUILLE SAINT JACQUES | BUTTERMILCH | SCHNITTLAUCH | WASABI | CAVIAR
KAMPACHI | 'THAI FLAVORS' | AVOCADO | DAIKON
TUNA-TORO | WACHTELRÜHREI | TRÜFFEL | YUZU-PONZU
[TISCHWEISE | € 50.- PRO PERSON]

TAUBE [ELSASS] | TOPINAMBUR | HASELNUSS | ROTE BEETE [GERNE FÜR 2]

KÄSE VON MÂÎTRE AFFINEUR ANTONY | SELEKTIONIERTER JAHRGANGSHARTKÄSE [SUPPLEMENT € 25.-]

'CHAI LATTE' | TEE | GEWÜRZE | EXOTISCHE FRÜCHTE

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