

'PARIS - TOKIO'

SHISHITOPPEPPER MIT GURKENCRÈME & KRUSTENTIER
NORI-TARTELETTE MIT OX-TATAR [ASIATISCH], UNAGI-AAL & WASABI
TARTELETTE MIT SABA-MAKRELE, GEPICKELTEM MYOGA & SAIBLINGSCAVIAR
JAPANISCHE WAFFEL MIT SARDINE, MEERESKRÄUTERCRÈME & CAVIAR
TASCHENKREBS MIT XO, MELONE & DASHI
GEKÜHLTE TOMATENESSENZ MIT BLOODY MARY-SORBET

----- • -----

HAMACHI [JAPAN] | KOKOSNUSS | SÜSSKARTOFFEL | AVOCADO

ODER

'JAPANESE RAW BAR'

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

----- • -----

WINTERTRÜFFEL [AUSTRALIEN] | CRÈMESPINAT || PATA NEGRA | BIO-EIGELB

----- • -----

LANGOUSTINE [GUILVINEC] | THAI-BROKKOLI | WEISSE MISO | TOM KHA GAI

----- • -----

STEINBUTT [ATLANTIK] | ERBSEN | STABMUSCHELSUD | CAVIAR

----- • -----

MISOSHIRU | HUMMER | EDAMAME | TOFU

----- • -----

TAJIMA WAGYU | MEERESKOPFSALAT | ARTISCHOCKE | KRÄUTER
[UPGRADE: JAPANISCHES BEEF AUS KOBE | TISCHWEISE | € 45.- PRO PERSON]

ODER

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

----- • -----

'FRÜHSOMMER' | ZIEGENJOGHURT | BEERE | SAUERAMPFER

----- • -----

'JAPANESE FLAVOURS' | MATCHA | SCHWARZER SESAM | MANGO

ODER

MULTIVITAMIN | EXOTISCHE FRÜCHTE | KOKOS-YUZU-EIS | MULTIVITAMINSORBET

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.

MENÜ [KOMPLETT]	€ 285.-
MENÜ [OHNE TRÜFFEL & MISOSHIRU]	€ 235.-
MENÜ [VORSPEISE, FISCH, HAUPTGANG & DESSERT]	€ 205.-



'SPECIALS'

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

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



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