

TASTING MENU

KULINARISCHE EINSTIMMUNG

* * *

HAMACHI I GETROCKNETE GARNELE I SOM-TOM I ERDNUSS

* * *

ENTENLEBER I AAL I BANANE I BRIOCHE

* * *

CHAWAN MUSHI I THUNFISCH I GRÜNE TOMATE I IMPERIAL KAVIAR

* * *

WEIßER SPARGEL I GRAPEFRUIT I XO I BRANDADE

* * *

STEINBUTT I TOM YUM AROMEN I SÜßKARTOFFEL I MANGO

* * *

ENTRECÔTE DRY AGED I KIMCHI I ZWIEBEL I BROKKOLI
UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG: JAPANISCHES WAGYU

* * *

PRÉ DESSERT: PASSIONSFRUCHT I HÜHNERHAUT I LIMETTE I THAI BASILIKUM

* * *

ERDBEERE I PURPLE CURRY I ROTER SHISO I RHABARBER

* * *

KULINARISCHER AUSKLANG

TASTING MENU

7 GANG MENÜ, KOMPLETT: 179€

6 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER: 161€

5 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER, STEINBUTT: 138€

AUFPREISE:

JAPANISCHES WAGYU, A5: 75€
15g IMPERIAL AUSLESE ZUM CHAWAN MUSHI: 25€
KÄSEAUSSWAHL I CHUTNEY: 22€

WEINBEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 89€

6 GANG MENÜ: 79€

5 GANG MENÜ: 69€

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 63€

6 GANG MENÜ: 55€

5 GANG MENÜ: 47€

A stylized black line-art logo of a tower with a circular top, positioned between the words 'MAIN' and 'TOWER'.

M A I N T O W E R
RESTAURANT & LOUNGE