

TASTING MENU

RINDERTATAR I PIMENT D'ESPELETTE I BUTTERBRIOCHE

HAMACHI I FRANKFURTER GRÜNE SOBE I FINGER LIMES

JAPANISCHER PFANNKUCHEN I POULARDE I BAUCH VOM LABEL ROUGE LACHS

CARABINERO AUS PORTUGAL IN DASHI GEBEIZT I STAUDENSELLERIE
SALZIGE KRÄUTER

MAKRELE AUS VENDÉE I KAPER I AVOCADO I THAI BASILIKUM

ENTENLEBER I NASHI BIRNE I SCHWARZE WALNUSS I GEREIFTE SOJASOÛE AUS KAGAWA

ROTE BEETE I UNAGI I ROTER AKAZU ESSIG I MEERRETTICH

KAISERGRANAT AUS NORWEGEN I FENCHEL I KALAMANSI I HONIG

KALB IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT
RIS DE VEAU I ROSINE I PETERSILIENWURZEL I TROPEA ZWIEBEL

KALBSFILET I MAITAKE I PORTWEIN I AUBERGINE

MINZE I BLUTORANGE I JAPANISCHER NIKKA WHISKEY

ROTE FRÜCHTE I PISTAZIE I VANILLE-MISO I KOKOSNUSS

KAROTTE-FRISCHKÄSE I CHAI LATTE-BONBON

MAINTOWER-ERDNUSS I KOMBU ALGE-APFEL

TASTING MENU

7 GANG MENÜ, KOMPLETT: 212€

6 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER: 198€

5 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER, KAISERGRANAT: 169€

AUFPREISE:

15g ROYAL BELGIAN CAVIAR ZUR MAKRELE: 50€
KÄSEAUSSWAHL VON AFFINEUR BORDIER I CHUTNEY: 28€
JAPANISCHES WAGYU A5 STATT RIS DE VEAU 82€

WEINBEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 157€

6 GANG MENÜ: 140€

5 GANG MENÜ: 105€

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 73€

6 GANG MENÜ: 65€

5 GANG MENÜ: 57€

A stylized logo consisting of two overlapping, tapered, cylindrical shapes that resemble a tower or a pair of glasses. The shapes are defined by thick black outlines and are positioned centrally behind the main text.

M A I N T O W E R

RESTAURANT & LOUNGE