

TASTING MENU

KULINARISCHE EINSTIMMUNG

* * *

HAMACHI I THAI-AROMEN I ERDNUSS I GRÜNE PAPAYA

* * *

ENTENLEBER I AAL I BANANE I BRIOCHE

* * *

BALFEGO THUNFISCH I IMPERIAL GOLD KAVIAR I TOMATE I GURKE

* * *

KALBSBRIES I NASU DENGAKU I WEIßE SOJASAUCE I SAUERKIRSCHEN

* * *

WILDFANG STEINBUTT I TOM YUM I SÜßKARTOFFEL I MANGO

* * *

RINDERFILET I MAITAKE I ROTE BETE I JOHANNISBEERE
UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG: JAPANISCHES WAGYU

* * *

PRÉ DESSERT: MEERESFENCHEL I CALPICO I BERGAMOTTE I GRÜNER APFEL

* * *

MANDEL I JYOKAN I MINZE I ANANAS

* * *

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 VON AFFINEUR BORDIER 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 or monument, consisting of a central vertical shaft with a circular top and two angled lines extending downwards from the top edge, suggesting a flared base or a specific architectural detail.

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