

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 DASHI I GURKE

* * *

KALBSBRIES I NASU DENGAKU I PFIFFERLING I SAUERKIRSCH

* * *

WILDFANG STEINBUTT I TOM YUM I SÜßKARTOFFEL I MANGO

* * *

FRANZÖSISCHE TAUBE I MAITAKE I ROTE BETE I JOHANNISBEERE

* * *

PRÉ DESSERT: MEERESFENCHEL I CALPICO I BERGAMOTTE I GRÜNER APFEL

* * *

MANDEL I IYOKAN 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 BALFEGO THUNFISCH: 25€

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR BORDIER I CHUTNEY: 22€

WEINBEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 89€

6 GANG MENÜ: 79€

5 GANG MENÜ: 69€

ALKOHOLFREIE BEGELEITUNG:

7 GANG MENÜ: 63€

6 GANG MENÜ: 55€

5 GANG MENÜ: 47€



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