

# TASTING MENU

## KULINARISCHE EINSTIMMUNG

\* \* \*

HAMACHI I THAI-AROMEN I ERDNUSS I GRÜNE PAPAYA

\* \* \*

ENTENLEBER I PFLAUME I 25 JAHRE ALTER PX ESSIG I PARMESAN

\* \* \*

BALFEGO THUNFISCH I IMPERIAL GOLD KAVIAR I DASHI I GURKE

\* \* \*

MISO AUBERGINE I KALBSBRIES I PFIFFERLINGE I SAUERKIRSCHEN

\* \* \*

WOLFSBARSCH I TOM YUM I SÜßKARTOFFEL I MANGO

\* \* \*

FRANZÖSISCHE TAUBE I MAITAKE I ROTE BETE I JOHANNISBEERE

\* \* \*

PRÉ DESSERT: MEERESFENCHEL I JOGHURT I BERGAMOTTE I GRÜNER APFEL

\* \* \*

IYOKAN I WEIßE SCHOKOLADE I ANANAS I EISENKRAUT

\* \* \*

## KULINARISCHER AUSKLANG

# TASTING MENU

7 GANG MENÜ, KOMPLETT: 179€

6 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER: 161€

5 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER, WOLFSBARSCH: 138€

## AUFPREISE:

JAPANISCHES WAGYU, A5: 85€

15g IMPERIAL AUSLESE ZUM BALFEGO THUNFISCH: 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, resembling a pencil or a fountain pen nib, positioned centrally behind the text.

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