

# TASTING MENU

## KULINARISCHE EINSTIMMUNG

IRISH MOR AUSTER NR. 2 I EINGELEGTER RHABARBER I FORELLENKAVIAR

\*\*\*

IKEJIME HAMACHI I RETTICH I GEREIFTE SOJASAUCE AUS KAGAWA

\*\*\*

HANDGEANGELTE DORADE I MYOGA I GURKE I MEERESALGE

\*\*\*

ENTENLEBER I NASHI BIRNE I PISTAZIE I PONZU

\*\*\*

FJORD LACHS I GRÜNE PAPAYA I ERDNUSS I THAI AROMEN

\*\*\*

HEILBUTT I FENCHEL I ROYAL BELGIAN CAVIAR I WASABI

\*\*\*

ROTER CARABINERO I CASHEW I SPITZKOHL I NUM DOK MAI MANGO

\*\*\*

TXOGITXU RIND I MISO I MORCHEL I MAIS

\*\*\*

PRÉ DESSERT: SÜBKARTOFFEL I GRÜNER APFEL I YUZU I JOGHURT

\*\*\*

VALRHONA GUANAJA I TAMARINDE I BANANE I PHYSALIS

\*\*\*

KALAMANSI PROFITEROLE I CURRY KONFEKT I ANANAS MARSHMALLOW  
GESALZENE MANDELPRALINE I SOPHIES MISO-TARTLETTE

# TASTING MENU

7 GANG MENÜ, KOMPLETT: 189€

6 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER: 175€

5 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER, ROTER CARABINERO: 148€

## AUFPREISE:

15g ROYAL BELGIAN CAVIAR ZUM HEILBUTT: 30€

KÄSEAUSSWAHL VON AFFINEUR BORDIER I CHUTNEY: 22€

100g JAPANISCHES WAGYU A5 ANSTELLE DES TXOGITXU RIND: 55€

## WEINBEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 109€

6 GANG MENÜ: 99€

5 GANG MENÜ: 89€

## ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 63€

6 GANG MENÜ: 55€

5 GANG MENÜ: 47€

A stylized black line-art logo of a tower, consisting of a central vertical shaft with a circular top and two angled lines extending downwards from the top edge, suggesting a conical or tapered structure.

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