

TASTING MENU

BRETONISCHER HUMMER I KOMBU
BALFEGO THUNFISCH I JAHRGANGSSARDINE 2017

* * *

IRISH MOR AUSTER NR. 2 I KÜRBIS I FORELLENKAVIAR

* * *

HANDGEANGELTE DORADE I MYOGA I SHISO

* * *

IKEJIME HAMACHI I GAMBA BLANCA I WASABI I 20 JAHRE GEREIFTER MIRIN

* * *

ENTENLEBER I NASHI BIRNE I PISTAZIE I PONZU

* * *

ROTE BEETE I MEERETTICH I ROYAL BELGIAN CAVIAR I HANDGETAUCHTE SCHWERTMUSCHEL

* * *

CARABINERO AUS PORTUGAL I SOM-TOM I ERDNUSS I KORIANDER

* * *

ISLAND HEILBUTT I PAPRIKA I DIM SUM I CASHEW

* * *

FRANZÖSISCHER LAMMRÜCKEN I BUCHWEIZEN KOJI I BOHNE I PFIFFERLINGE

* * *

WEIßE SCHOKOLADEN NAMELAKA I ANANAS I PHYSALIS I PEKANUSS

* * *

NAM DOK MAI I GRANATAPFEL I JOGHURT I VERBENE

* * *

MAINHATTEN-CHEESECAKE I NUSS-KARAMELL PARFAIT
GERÖSTETE HASELNUSSPRALINE 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 ZUR ROTE BEETE: 35€
KÄSEAUSSWAHL VON AFFINEUR BORDIER I CHUTNEY: 24€
100g JAPANISCHES WAGYU A5 ANSTELLE DES LAMMRÜCKEN: 65€

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€



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