

# TASTING MENU

BRETONISCHER HUMMER I KOHLRABI I PIMENT d'ESPELETTE

MAKRELE AUS VENDÉE I MYOGA I YUZU KOSHO

\* \* \*

KALBSBRIES I SHIITAKE I SCHWARZER TRÜFFEL

\* \* \*

IRISH MOR AUSTER NR. 2 I 20 JAHRE GEREIFTER MIRIN I FORELLENKAVIAR

\* \* \*

IKEJIME HAMACHI I GAMBA BLANCA I JAPANISCHER WASABI I RETTICH

\* \* \*

ENTENLEBER I NASHI BIRNE I SCHWARZE WALNUSS I GEREIFTE SOJASAUCE AUS KAGAWA

\* \* \*

ROTE BEETE I MEERRETTICH I ROYAL BELGIAN CAVIAR I HANDGETAUCHTE SCHWERTMUSCHEL

\* \* \*

CARABINERO AUS PORTUGAL I SOM-TOM I ERDNUSS I KORIANDER

\* \* \*

SCHOTTISCHER LACHS I PAPRIKA I DIM SUM I CASHEW

\* \* \*

MIERAL TAUBE AN DER KARKASSE GEBRATEN I MANDARINE I KÜRBIS I STEINPILZ

\* \* \*

KIWI I EISENKRAUT I GRANATAPFEL I JOGHURT

\* \* \*

PISTAZIE I GERÖSTETER KOSHIHIKARIREIS I KAKI I KOKOSNUSS

\* \* \*

MAINHATTEN-CHEESECAKE I CHAI LATTE-BONBON

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 DER TAUBE: 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