

# TASTING MENU

AMBERJACK I INGWERBLÜTE I BUTTERBRIOCH

RINDERTATAR I FRANKFURT GRÜNE SOÛE I FINGER LIMES

\*\*\*

JAPANISCHER PFANNKUCHEN I POURLADE I DRY AGED EISMEERFORELLE

\*\*\*

CARABINERO AUS PORTUGAL IN DASHI GEBEIZT I STAUDENSELLERIE  
SALZIGE KRÄUTER

\*\*\*

MAKRELE AUS VENDÉE I KAPER I AVOCADO I THAIBASILIKUM

\*\*\*

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

\*\*\*

ROTE BEETE I UNAGI I ROTER AKAZUESSIG I APFEL

\*\*\*

IN NUSSBUTTER GEGARTER SCHOTTISCHER LACHS I KAFFIRLIMETTE I SOM-TOM I CASHEW

\*\*\*

KALB IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT  
RIS DE VEAU I SAKE- ROSINE I PETERSILIENWURZEL I TROPEA ZWIEBEL

\*\*\*

KALBSFILET I MAITAKE I DEN MISO I AUBERGINE

\*\*\*

MINZE I BLUTORANGE I JAPANISCHER NIKKA WHISKEY

\*\*\*

PISTAZIE I GERÖSTETER KOSHIHIKARIREIS I KAKI I KOKOSNUSS

\*\*\*

MAINHATTEN-CHEESECAKE I CHAI LATTE-BONBON  
SOJA MISO-ERDNUSSPRALINE I SOPHIES TAMARINDE-TARTLETTE

# TASTING MENU

7 GANG MENÜ, KOMPLETT: 212€

6 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER: 198€

5 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER, RIS DE VEAU: 169€

## AUFPREISE:

15g ROYAL BELGIAN CAVIAR ZUR MAKRELE: 50€

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR BORDIER I CHUTNEY: 28€

ALS ZWISCHENGANG JAPANISCHES WAGYU A5 I LAUCH I KARTOFFEL 96€

STATT KALBSBRIES: 75€

## WEINBEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 109€

6 GANG MENÜ: 99€

5 GANG MENÜ: 89€

## ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 73€

6 GANG MENÜ: 65€

5 GANG MENÜ: 57€

A stylized logo consisting of two overlapping, tapered, vertical shapes that resemble a tower or a pair of glasses. The shapes are defined by thick black outlines and are positioned centrally, overlapping the letters 'N' and 'T' of the main title.

**M A I N T O W E R**

**RESTAURANT & LOUNGE**