

TASTING MENU

UNAGI I RETTICH I BUTTERBRIOCHE

IKEJIME HAMACHI I FRANKFURTER GRÜNE SOÙE I FINGER LIMES

JAPANISCHER PFANNKUCHEN I POULARDE I RINDERTATAR

CARABINERO AUS PORTUGAL IN DASHI GEBEIZT I STAUDENSELLERIE
SALZIGE KRÄUTER

MAKRELE AUS VENDÉE I KAPER I AVOCADO I THAI BASILIKUM

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

KOHLRABI IN SALZTEIG GEBACKEN I LACHSBAUCH I SESAM I WASABI

KAISERGRANAT AUS NORWEGEN I FENCHEL I KALAMANSI I PAK-CHOI

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

KALBSFILET I MAITAKE I PORTWEIN I AUBERGINE

MINZE I BLUTORANGE I JAPANISCHER NIKKA WHISKEY

ROTE FRÜCHTE I PISTAZIE I VANILLE-MISO I KOKOSNUSS

KAROTTE-FRISCHKÄSE I CHAI LATTE-BONBON

MAINTOWER-ERDNUSS I KOMBU ALGE-APFEL

TASTING MENU

7 GANG MENÜ, KOMPLETT: 212€

6 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER: 198€

5 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER, KAISERGRANAT: 169€

AUFPREISE:

15g ROYAL BELGIAN CAVIAR ZUR MAKRELE: 50€
KÄSEAUSSWAHL VON AFFINEUR BORDIER I CHUTNEY: 28€
JAPANISCHES WAGYU A5 STATT RIS DE VEAU 82€

WEINBEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 121€

6 GANG MENÜ: 102€

5 GANG MENÜ: 85€

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 73€

6 GANG MENÜ: 65€

5 GANG MENÜ: 57€



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