

SIGNATURE MENÜ

CHEF'S CHOICE

FJORD LACHS

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG: IMPERIAL KAVIAR 15 G

BUTTERMILCH-DASHI I KAVIAR I GURKE

FJORD SALMON I BUTTERMILK DASHI I CAVIAR I CUCUMBER

SPANFERKEL

KÜRBIS I MISO I UMEBOSHI

SUCKLING PIG I PUMPKIN I MISO I UMEBOSHI

JAKOBSMUSCHEL

BLUMENKOHL I PINK GRAPEFRUIT I VERBRANNT MILCH I STOCKFISCH

SCALLOP I PINK GRAPEFRUIT I BURNED MILK I DRIED COD

KABELJAU

MANGO I TOM KHA GAI I ERDNUSS

CODFISH I MANGO I THOM KHA GAJ I PEANUT

ZWEIERLEI VOM RIND

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG: JAPANISCHES WAGYU

KICHERERBSE I BEETE I SCHWARZER KNOBLAUCH

BEEF SERVED TWO WAYS I CHICKPEA I BEETROOT I BLACK GARLIC

HIBISKUS

SAKURA ESSIG I ROTWEIN I WEISSE SCHOKOLADE

HIBISCUS I SAKURA VINEGAR I RED WINE I WHITE CHOCOLATE

6-GANG-MENÜ 125 €

AUFPREIS IMPERIAL KAVIAR 25 €

AUFPREIS JAPANISCHES WAYGU, A5 75€