

Dashi | Chawanmushi | Schottischer Lachs | Gillardeau Auster | Tatar | **Apero**

---

36 | Yuzu, Kohlrabi und grüne Oliven | **Hamachi**

38 | 52 | Flusskrebs, Gurke, Avocado und Salsa Verde | **Goldforelle**

42 | 64 | weißer Spargel, Sambal und Muscheljus | **Glattbutt**

38 | 56 | Spitzmorcheln, Räucheraal und Schwarzwurzel | **Maldonado Iberico Presa**

58 | Kirschblüten und Mandeln | **Burgaud Ente „Hanami“**

19 | Brillat-Savarin, Mikan, Orangenblüte und Kardamom | **Karotte**

24 | Jasmin, Kokos und Galgant | **Litschi**

---

Keks, Apfel-Dill-Pumpernickel, Dim Sum | **süßes Ende**

Weinbegleitung 95 | **7 Gänge 180**

Weinbegleitung 75 | ohne Goldforelle und Karotte | **5 Gänge 150**

Getränkebegleitung auch mit Sake 85|105 oder alkoholfrei 55|75 möglich

**Apero** | Tatar | Gillardeau Auster | Schottischer Lachs | Chawanmushi | Dashi

---

**Japanische Entenleberterrine** | Holzmakrele, schwarzer Rettich und Verveine | 36

**Steinköhler** | junge Erbsen, Haselnuss und Quinoa | 42 | 54

**Tuna Backe** | Sellerie und Koriander | 38

**Langoustine** | Bete, Blutorange und Shiso | 44

**Auvergne Kalb** | grüner Spargel, Périgord Trüffel und Artischocke | 62

**Ananas** | Sojabohne, Castella, Safran und Honig | 19

**Pecannuss** | Pistazie, Douglasie, Schlehe und Kornelkirsche | 24

---

**süßes Ende** | Dim Sum, Apfel-Dill-Pumpnickel, Keks

**7 Gänge 180** | Weinbegleitung 95

**5 Gänge 150** | ohne Steinköhler und Ananas | Weinbegleitung 75

Getränkebegleitung auch mit Sake 85|105 oder alkoholfrei 55|75 möglich