

Dashi | Chawanmushi | Crevette bouquet | Hamachi | Tatar | **Apero**

36 | Avocado, Shiso und geräucherte Ponzu | **Balfego Tuna**

34 | Chicorée, Karotte und Pinienkerne | **Jakobsmuschel**

38 | 48 | Pulpo à la pil pil, Artischocke und milde Habanero | **Wolfsbarsch**

38 | 48 | Taschenkrebs, Rettich, Mikan und Seeigel | **Schweinekinn**

62 | Kerbelwurzel, Beifuß und Kombureisessig | **Wildhase**

19 | Mohn, Hefe, Lorbeer und Verveine | **Mollebusch Birne**

24 | Yuzu, Thaibasilikum und schwarzer Sesam | **Mango**

Keks, Ananas-Calpis, Limette, Heidelbeertarte, japanischer Honig | **süßes Ende**

Weinbegleitung 95 | **7 Gänge 180**

Weinbegleitung 75 | ohne Wolfsbarsch und Birne | **5 Gänge 150**

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

Apero | Tatar | Hamachi | Crevette bouquet | Chawanmushi | Dashi

Tarbouriech Auster | Maronen, Quinoa, Sellerie und Bergamotte | 36

Schottischer Lachs | Topinambur, Quitte und Buchweizen | 34

Languste | Curry, Süßkartoffel und Schwarzkohl | 38

Entenleber | Lauchherz, Trompetenpilze und Umeboshi | 36 | 46

Anjou Taube | Beten, Johannisbeere und Mandel | 58

Huacatay | Heu, Tomatillo und Kamille | 19

Cox Orange Apfel | Pistazie, Sansho, Schlehe und Zitronenthymian | 24

süßes Ende | japanischer Honig, Heidelbeertarte, Limette, Ananas-Calpis, Keks

7 Gänge 180 | Weinbegleitung 95

5 Gänge 150 | ohne Languste und Huacatay | Weinbegleitung 75

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