

Chawanmushi | Dashi | Sepia, Katsuobushi & gereifter Comté | Rindertatar | **Apero**

---

38 | Karotte, Kombu und Vogelbeere | **Jakobsmuschel**

38 | 52 | geräucherter Maronencouscous, Saiblingskaviar und Lorbeer | **Lachsforelle**

42 | 62 | Shiokoji, Ochsenmark und Sonnenblumenkerne | **Langoustine**

52 | Périgord Trüffel und Piemonteser Haselnuss | **Iberico Schweinekinn**

64 | Rotkohl, Sumac, Pistazie und Tomatillo-Salsa verde | **Rehrücken**

19 | Pandan, Ananas, Kaffir-Limette | **Exotic**

24 | Johannisbeerholz, Tahiti Vanille und Baba mit Crème Chantilly | **Rumtopfrüchte**

---

Keks, offener Macaron, Dim Sum | **süßes Ende**

Weinbegleitung 95 | **7 Gänge 205**

Weinbegleitung 75 | ohne Schweinekinn und Exotic | **5 Gänge 160**

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

**Apero** | Rindertatar | Sepia, Katsuobushi & gereifter Comté | Dashi | Chawanmushi

---

**Hamachi** | Crevettes bouquet, bunter Rettich, Tofu und Wasabi | 38

**Lachsforelle** | geräucherter Maronencouscous, Saiblingskaviar und Lorbeer | 38 | 52

**Langoustine** | Shiokoji, Ochsenmark und Sonnenblumenkerne | 42 | 62

**Wolfsbarsch** | gefüllte BlaumuscheIn, Austern-Wasserspinat und XO | 44 | 64

**Mieral Perlhuhn** | Kürbis, Anchovis, Yuzu und Gyoza von der gegrillten Keule | 62

**Brillat Savarin** | Dörrobst, Apfel und Rosenwasser | 19

**Rumtopfrüchte** | Johannisbeerholz, Tahiti Vanille und Baba mit Crème Chantilly | 24

---

**süßes Ende** | Dim Sum, offener Macaron, Keks

**7 Gänge 190** | Weinbegleitung 95

**5 Gänge 160** | ohne Wolfsbarsch und Brillat Savarin | Weinbegleitung 75  
Getränkbegleitung auch mit Sake 85 | 105 oder alkoholfrei 55|75 möglich

