

Dashi | Chawanmushi | Tatar | Artischocke | Hummer | Entenleber | **Apero**

48 | Imperialkaviar, Auster und Topinambur | **Langoustine**

36 | Kohlrabi, Leindotter und Frühlingskräuter | **Namaycush Saibling**

42 | Palmherz, Pinienkerne und Kokos | **Toro**

64 | Erbsen, Eigelb und japanischer roter Langpfeffer | **Limousin Kalbsfilet**

56 | Räucheraal, Pomelo und Verveine | **Pertuis Spargel**

19 | Ingwer und Umeshu | **Rhabarber**

24 | in Zedernholz gegrillt, Joghurt und Salbei | **Ananas**

Weißdorn, Sanddorn und Pumpernickel | **süßes Ende**

Weinbegleitung 95 | **7 Gänge 180**

Weinbegleitung 75 | ohne Toro und Rhabarber | **5 Gänge 150**

Apero | Entenleber | Hummer | Artischocke | Tatar | Chawanmushi | Dashi

Hamachi | Sashimi, Kombujime und Gurke | 38

Seezunge „Hanami“ | Kirschblüte, Mandel und Lotuswurzel | 44

Felsenoktopus | Kimchi, Sepia, Mango und grüne Papaya | 38

Lamm | Olive, Apfel, Radieschen und Dill | 62

Gyoza | von Spitzmorcheln und Taube, junger Lauch und Miso | 54

Sauerampfer | Avocado und Amalfizitrone | 19

Nussecke | Traube und Kumquat | 24

süßes Ende | Weißdorn, Sanddorn und Pumpernickel

7 Gänge 165 | Weinbegleitung 95

5 Gänge 135 | ohne Oktopus und Sauerampfer | Weinbegleitung 75