

Fines de Normandie M	3 Stücke	11
Sake-Mignonette und Ingwer	6 Stücke	21
Ceviche - roh mariniertes Kabeljau Koriander, Limette, Grapefruit, Chili und Ingwer		14
Isländisches Lachsfilet gebeizt mit Japanische Craft Gin und grünem Tee, Daikon, Grünkohl und Passepierre		16
Schweinebauch <i>- Landmetzgerei Bleher -</i> mit Sake Jus und Kimchi		15
Beef Tatare du Chef hausgemachte Shichimi-Paste, Limetten Crème fraîche		18
Risotto Shiitake und Buchenpilze (v)		17
Süßkartoffel geröstet Japanischer Bergpfeffer & Zitronengras (v)		8
Zanderfilet aus Wildfang Süßkartoffel, Gomaee Spinat und eingelegte rote Zwiebel		24
Filet Mignon Unagi Jus und wilder Brokkoli		24
Crème Brûlée Bio Vanille		8
Mousse au Chocolat <i>- Guanaja -</i>		7
Schwarzes Kirschsorbet <i>Kirschwasser</i>		4