

Wir heißen Sie ♥-lichst willkommen und
wünschen Ihnen eine schöne Auszeit vom Alltag.

OMAKASA ZENSAI

WAGYU – kimizu / BBQ unagi / N25 oscietra
ORA KING LACHS – tsukemone / ikura
HOT SHOT – kombawa / curry / miyoga
JAPANESE FISHCAKE – togarashi / beni shoga

CARABINERO – eiskarotte / gelbe beete / yuzu

SAUERTEIGBROT

yuzu rohmilchbutter / gesalzene rohmilchbutter

OMAKASA KANMI

PRE DESSERT – sweet wakame · palmherz · bonsai chili · opalys – karamellisiert

PATE AU CHOUX – den miso
SAISHIKOMI – toffee
KAKIGORI – cascara / pekannuss

MENÜ IKIGAI

UNGESTOPFTE BIO – GÄNSELEBER – ROH MARINIERT

nashibirne · soba shoyu · shokupan · sorachi

BALFEGO TUNFISCH – AKAMI / CHUTORRO

N25 kaluga caviar · pastinake · katsuobushi · koralle & vinaigrette

TRISTAN LANGUSTE – BINCHOTAN BBQ

tan tan men · buddhas hand · kimchi · silk tofu · lauwarm

LACHSFORELLE AUS DER EIFFEL – SAGOHACHI

shinto matcha · fenchel & wasabi · sepia · nudeln & geröstet

TAUBE AUS PLOUNÉOUR MÉNEZ² – 14 TAGE DRY AGED

KEULE – KONFIERT

ha cao · umami bouillion · zwiebel miso

BRUST – GERÄUCHERT / LACKIERT

kinome · morchel & kerbelwurzel · sancho · jus / schaum

UPGRADE

KAGOSHIMA WAGYU A5 – aufpreis EURO 50,-

ORIGINAL BEANS – NAMELAKA

grüner shiso · litchi · coa – saft der kakaofrucht

EURO 269,-