

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
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 - Guanaja -		7
Schwarzes Kirschsorbet <i>Kirschwasser</i>		4