

4 GANG MENÜ

AMUSE BOUCHE

SUSHI

Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN,
Maximin Grünhäuser 2015 (Deutschland)

TUNA TARTARE

Scheurebe Gutswein QbA, Kopp 2015
(Deutschland)

ODER

KIMCHI & PORK

Côtes du Rhône Villages, Laudun AOC,
Domaine Pelaquie 2015 (Frankreich)

KALBIGUI - KOREAN BBQ BEEF* * SHORT RIB BEEF OHNE KNOCHEN

Malbec, Alta Vista Premium 2015
(Argentinien)

ASSORTMENT OF FRUIT SORBET

ODER

MATCHA GREEN TEA SOUFFLÉ

La Caliera Moscato D'Asti
DOCG 2015 (Italien)

6 GANG MENÜ

APÉRITIF

Der Dicke Fritz Methode Rurale

AMUSE BOUCHE

Spicy Tuna & Crispy Rice
ODER
Oysters & Caviar

SUSHI

Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN,
Maximin Grünhäuser 2015 (Deutschland)

TUNA TARTARE

Scheurebe Gutswein QbA, Kopp 2015
(Deutschland)

CEVICHE

„Ca' del Magro“ Custoza Superiore, Monte del
Frà, Véneto 2015 (Italien)

KIMCHI & PORK

Côtes du Rhône Villages, Laudun AOC,
Domaine Pelaquie 2015 (Frankreich)

KALBIGUI - KOREAN BBQ BEEF* * SHORT RIB BEEF OHNE KNOCHEN

Malbec, Alta Vista Premium 2015
(Argentinien)

ASSORTMENT OF FRUIT SORBET

ODER

MATCHA GREEN TEA SOUFFLÉ

La Caliera Moscato D'Asti
DOCG 2015 (Italien)

Menü ohne Weinbegleitung 68,00 Euro
mit Weinbegleitung + 32,00 Euro
Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change

Menü ohne Weinbegleitung 95,00 Euro
mit Weinbegleitung + 46,00 Euro
Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change

4 GANG FISCHMENÜ

AMUSE BOUCHE

SUSHI

Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN,
Maximin Grünhäuser 2015 (Deutschland)

TUNA TARTARE

Scheurebe Gutswein QbA, Kopp 2015
(Deutschland)

ODER

NEW STYLE HAMACHI SASHIMI

„Belvento“ Vermentino, Toscana IGT,
Petra, 2015 (Italien)

BLACK COD

WITH KOCHUJANG GLAZE

Spätburgunder Rotwein, trocken, Weingut
Korrell Johanneshof 2014 (Deutschland)

ASSORTMENT OF FRUIT SORBET

ODER

MATCHA GREEN TEA SOUFFLÉ

La Caliera Moscato D'Asti
DOCG 2015 (Italien)

6 GANG FISCHMENÜ

APÉRITIF

Der Dicke Fritz Methode Rurale

AMUSE BOUCHE

Spicy Tuna & Crispy Rice
ODER
Oysters & Caviar

SUSHI

Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN,
Maximin Grünhäuser 2015 (Deutschland)

TUNA TARTARE

Scheurebe Gutswein QbA, Kopp 2015
(Deutschland)

CEVICHE

„Ca' del Magro“ Custozza Superiore, Monte del
Frà, Véneto 2015 (Italien)

NEW STYLE HAMACHI SASHIMI

„Belvento“ Vermentino, Toscana IGT,
Petra, 2015 (Italien)

BLACK COD

WITH KOCHUJANG GLAZE

Spätburgunder Rotwein, trocken, Weingut
Korrell Johanneshof 2014 (Deutschland)

ASSORTMENT OF FRUIT SORBET

ODER

MATCHA GREEN TEA SOUFFLÉ

La Caliera Moscato D'Asti
DOCG 2015 (Italien)

Menü ohne Weinbegleitung 68,00 Euro
mit Weinbegleitung + 32,00 Euro
Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change

Menü ohne Weinbegleitung 95,00 Euro
mit Weinbegleitung + 46,00 Euro
Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change