

## a la carte

kopfsalat, mitsuba & yuzu	32
pomelo, kokosnuss & roscoff	42
mazara garnele, pondicherry rosé & chioggia	56
imperial kaviar, sprutte & gurke	56
kaisergranat & wasabi kanton style	48
entenleber, miso & aprikose	48
ikarimi lachs, tomate & sternanis	46   66
hamachi, wasabi & japanischer rettich	46   66
saté huhn, mango & erdnuss	55
spanferkel, dashi & japanischer senf	55
peking ente interpretation TR	66
kalb, erbse & kamebishi 10 y	66
wagyu chiu chow chili beef, kürbis & trevisano	77
yuzu cheesecake & caramel beurre salé	28
mispel, kalamansi & haselnuß	28
kalapaia schokolade, birne & koji	28
quitte, macadamia nougat & passionsfrucht	28

preise in € inklusive 19% mwst.

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Allergenkennzeichnungsaufstellung