

a la carte

kopfsalat, mitsuba & yuzu	32
pomelo, kokosnuss & roscoff	42
mazara garnele, pondicherry rosé & chioggia	56
imperial kaviar, sprotte & gurke	56
kaisergranat & wasabi kanton style	48
entenleber, miso & aprikose	48
ikarimi lachs, tomate & sternanis	46 66
zander, kamebishi soja 10y & lauch	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
mispel, kalamansi & haselnuss	28
quitte, macadamia nougat & passionsfrucht	28
yuzu cheesecake & caramel beurre salé	28

preise in € inklusive 19% mwst.

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Allergenkennzeichnungsaufstellung