

genussmomente am abend

bretonischer taschenkrebs

salat vom taschenkrebs . roher kohlrabi . tachenkrebsmayonaisse
geeister griechischer joghurt . verbenen sud . jalapeño öl

japanischer hamachi

sashimi vom hamachi . gezupfte pomelo
seeigeleis . frische sudachi . jasminteevinaigrette

färöer kaisergranat

kurz gegarter kaisergranat . kürbis-ingwerpüree . geröstete kürbiskerne
orangenöl . ingwer-kalamansi-beurre-blanc

isländischer kabeljau

in noributter confierter kabeljau . ananassalsa . fermentierter ananassud
öl vom thai basilikum . yuzukoshosauce

norwegische jakobsmuschel

kross gebratene jakobsmuschel . wasserspinat . creme von salzigen erdnüssen
kräutersalat . perigord trüffel . pho brühe

kagoshima wagyu a4

gegrilltes wagyu roastbeef . portwein zwiebel marmelade . scharfer radicchio trevisio
umai reserve kaviar . enokipilze . kambotpfefferjus.

kaikigori

bergamottengranitée . passionsfruchtsorbet . geeiste himbeere
holundersirup . eingelegte zitronenzeste . frische zitronenmelisse

topfensoufflé

rumfrüchte . crème von karamellisierter weißer schokolade
gebrannte mandel . eis von 30 jahre altem rum
(25 minuten vorfreude)

6 gänge 220 ohne kaisergranat, kabeljau

7 gänge 240 ohne kaisergranat

8 gänge 260

jede änderung 30

upgrades

umai „heritage“ osietra kaviar
geröstetes brioche & eigelbcreme

10g 40

30g 110

hausgemachte knöpfe
braune butter . bergkäse . 3g perigord trüffel
49

shoyu ramen
langsam gegarte us hochrippe . ochsenschwanz ravioli . shijmej pilze
pak choi . 3g perigord trüffel
55