

# genussmomente am abend

## bretonischer taschenkrebs

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

## japanischer hamachi

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

## färöer kaisergranat

kurz gegarter kaisergranat . süßkartoffelpüree . almalfi-zitronenöl  
kokos-granola . ingwer 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