

'PARIS - TOKIO'

ANNAHME KOMPLETT MITTAGS BIS 12:45H & ABENDS BIS 20:00H

PROLOG

'JAPANISCHES MEER'

STRANDKRÄUTER | MEERESFRÜCHTE | KAMPACHI
UPGRADE: CAVIAR SUPPLEMENT [€ 25.-]

ODER

TUNA AUS EUROPA

TORO & AKAMI | KATSUOBUSHI | WASABI-PONZU

COQUILLE SAINT JACQUES

KARASUMI | KOJI | FISCHIEIER

ROTER GAMBERONI

BLUMENKOHL | KOMBU | YUZU

STEINBUTT

AUBERGINE | STEINPILZE | VIN JAUNE

TAJIMA-WAGYU

PALMHHERZ | ASIA-BROKKOLI | BLACK BEAN
*UPGRADE: JAPANISCHES BEEF AUS MIYAZAKI [A5]
TISCHWEISE | € 39.- PRO PERSON*

ODER

TAUBE [THEO KIEFFER]

PISTAZIE | BOUDIN NOIR | PURPLE CURRY
GERNE FÜR 2

'WEISS IN WEISS'

GALGANTEIS | JASMINREIS | WEISSE FRÜCHTE

'LOTUSBLÜTE'

PAN DAN | EXOTISCHE FRÜCHTE | KOKOS-YUZU

ODER

VERBENA

PFIRSICH | HIMBEERE | CHAMPAGNER

KOMPLETT € 265.- | MENÜ OHNE COQUILLE & 'WEISS IN WEISS' € 225.-



'SPECIALS'

GÄNSELEBER AUS DER LANDES | PIEMONT-NUSS | CAFÉ | SAUERKIRSCHEN [€ 18.- | € 38.-]

WEISSER ALBATRÜFFEL [VELOUTÉ] | MARONE | AGNOLOTTI [€ 34.-]

KÄSE VON MAÎTRE AFFINEUR ANTONY | SELEKTIONIERTER JAHRGANGSHARTKÄSE
[COMTÉ | BEAUFORT | GRUYÈRE] [€ 23.-]

'CARTE BLANCHE MENÜ'

GERNE BIETEN WIR IHNEN ZUSÄTZLICH EIN 4-GANG-ÜBERRASCHUNGSMENÜ
INKLUSIVE KORRESPONDIERENDER WEINE [À 0, 1 L],
1 FLASCHE MINERALWASSER & 1 TASSE CAFÉ ODER ESPRESSO. € 268.-

TISCHWEISE | MITTAGS, SOWIE DONNERSTAG & SONNTAG

RESTAURANT MITTAGS 12-16 H | ABENDS 19-23 H