

MENÜ

Abalone, Foie Beurre Blanc & Chinakohl

Tintenfisch, Hassaku, Wasabi & Mangalitza Lardo

Koshihikari, Königskrabbe, Ankimo & XO Sauce

Wachtel, Kampotpefferjus, Pertuis Spargel,
Anchovy, Salzzitrone & Morchel „Farci“
Brioche à la croissant

„Forced Yorkshire“ Rhabarber, Amazake & Pistazie

135€

MENU

abalone, foie beurre blanc & cabbage

squid, hassaku, wasabi & mangalitza lardo

koshihikari, king crab, ankimo & xo sauce

quail, kampotpepperjus, Pertuis asparagus
anchovy, salted lemon & morel farci
brioche à la croissant

„Forced Yorkshire“ rhubarb, amazake & pistachio

135€

LOUMI

SPECIALS

Kalbsbries & N25 Kaluga Hybrid Kaviar
Buffalo Sauce & Haselnussöl 59€

Kagoshima Wagyu A4 „BBQ“
frischer Wasabi 69€

Braune Butter Eis, Steinpilzöl & weiße Schokolade 9€
+ N25 Oscietra Kaviar 35€

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt.

Frag uns gerne, wenn du Infos zu Allergenen oder verträglichkeiten brauchst!

LOUMI

SPECIALS

sweetbread & N25 kaluga hybrid caviar
Buffalo sauce & hazelnut oil 59€

Kagoshima wagyu A4 „bbq“
fresh wasabi 69€

brown butter ice cream, cep oil & white chocolate 9€
+ N25 oscietra caviar 35€

All prices are in euros and include VAT.

Please ask us if you need information about allergens or intolerances!