

MENÜ

Kalmar, Hot Sauce & frischer Wasabi
Brühe & Kombu Butter

Koshihikari Reis, Taschenkrebs & Ikura
+ N25 Kaluga Hybrid Kaviar 35€

Burgaud Ente „BBQ“, Kampotpfefferjus & Morchel „Farci“
Wasabina & Sherry Aigre Doux
Brioche à la croissant

Rhabarber, Amazake & Pistazie

85€

MENU

squid, kimchi hot sauce & ikura
broth & kombu butter

koshihikari rice, brown crab & ikura
+ N25 kaluga hybrid caviar 35€

Burgaud duck „bbq“, kampotpepperjus & morel „farci“
wasabina & sherry aigre doux
brioche à la croissant

rhubarb, amazake & pistachio

85€

SPECIALS

KYS Auster N5 a 8€
Gegrillte Blutorange
Rhabarber Mignonette
Mikan Mandarinen Vinaigrette

Belon Auster „Le Gall N2“ gegrillt
Austern Hot Sauce Beurre Blanc 10€

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

Kagoshima A4 Wagyu „BBQ“
frischer Wasabi 69€

Braune Butter Eis, Steinpilzöl & weiße Schokolade 9€
+ N25 Oscietra Kaviar 30€

SPECIALS

KYS oyster N5 a 8€
grilled blood orange
rhubarb mignonette
mikan mandarine vinaigrette

Belon oyster „Le Gall N2“ grilled
oyster hot sauce beurre blanc 10€

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

Kagoshima A4 wagyu „bbq“
fresh wasabi 69€

brown butter ice cream, cep oil & white chocolate 9€
+N25 oscietra caviar 30€