

# MENÜ

**Tintenfisch**, Bouillon, Krause Glucke, & frische Yuzu

**Forelle „Ike Jime“**, Tangelo Vinaigrette, Seeigel & Ikura

**Königskrabbe & Abalone**, Ingwerbrühe, xo Sauce, Sudachi, Fingerlimette & Chawanmushi

**Seeteufel**, Vin Jaune Sauce, Schwertmuschel & Walnuss  
**+ weißer Alba Trüffel 35€**

**Bittersalate & Wurzelgemüse**, Muschel Beurre Blanc, Meyer Salzzitrone & Piemonteser Haselnuss

**Ente „Gerard Burgaud“**, Sauce Périgourdine & Chanterelle

Brioche à la croissant

**Williams Birne**, Kürbiskern, Verbene & Milky Oolong

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

120€

# MENÜ

**Tintenfisch**, Bouillon, Krause Glucke, & frische Yuzu

**Forelle „Ike Jime“**, Tangelo Vinaigrette, Seeigel & Ikura

**Königskrabbe & Abalone**, Ingwerbrühe, xo Sauce, Sudachi, Fingerlimette & Chawanmushi

**Seeteufel**, Vin Jaune Sauce, Schwertmuschel & Walnuss  
**+ weißer Alba Trüffel 35€**

**Bittersalate & Wurzelgemüse**, Muschel Beurre Blanc, Meyer Salzzitrone & Piemonteser Haselnuss

**Ente „Gerard Burgaud“**, Sauce Périgourdine & Chanterelle

Brioche à la croissant

**Williams Birne**, Kürbiskern, Verbene & Milky Oolong

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

120€

# SPECIALS

**KYS Auster N5 a 7€**

Meyer Zitrone gegrillt  
Quitten Mignonette  
Aguachile & Wasabi Öl

**Belon Auster „Le Gall N2“ gegrillt**

Hot Sauce Beurre Blanc & frische Yuzu 10€

**Kalbsbries & N25 Kaluga Hybrid Kaviar**

Buffalo Sauce & Haselnussöl 59€

**Kagoshima A4 Wagyu**

Ochsenschwanzponzu & Roscoffzwiebel 69€

# SPECIALS

**KYS Auster N5 a 7€**

Meyer Zitrone gegrillt  
Quitten Mignonette  
Aguachile & Wasabi Öl

**Belon Auster „Le Gall N2“ gegrillt**

Hot Sauce Beurre Blanc & frische Yuzu 10€

**Kalbsbries & N25 Kaluga Hybrid Kaviar**

Buffalo Sauce & Haselnussöl 59€

**Kagoshima A4 Wagyu**

Ochsenschwanzponzu & Roscoffzwiebel 69€