

# MENÜ

**Consomme**, Matsutake & Zitronenthymian

**Thunfischbauch**, Tangelo Vinaigrette, Rettich & Yuzu

**Königskrabbe & Abalone**, Rauchaalbrühe, XO Sauce, Sudachi, Fingerlimette & Chawanmushi

**Seeteufel**, Vin Jaune Sauce, „Beurre Bordier“ & Ikura

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

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

Brioche à la croissant

**Williams Birne**, Kürbiskern & Milky Oolong

**Braune Butter Eis**, Steinpilzöl & weiße Schokolade

120€

# MENU

**tea**, matsutake & lemon thyme

**tuna belly**, tangelo vinaigrette, myoga, radish & yuzu

**king crab & abalone**, smoked eel broth, XO sauce, sudachi, fingerlime & chawanmushi

**monkfish**, vin Jaune sauce, „Beurre Bordier“ & ikura

**bittersalad & root vegetable**, mussel beurre blanc, salted meyer lemon & Piedmontese hazelnut

**duck „Gerard Burgaud“**, sauce Périgourdine & maitake

brioche à la croissant

**williams pear**, pumpkinseed & milky oolong

**brown butter ice cream**, cep oil & white chocolate

120€

# SPECIALS

**KYS Auster N5 a 7€**

Meyer Zitrone gegrillt

Quitten Mignonette

Aguachile & Wasabi Öl

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

Togarashi Beurre Blanc & frische Yuzu 10€

**Weißer Alba Trüffel zum Seeteufel 39€**

**N25 Kaluga Hybrid Kaviar & Kalbsbries**

Buffalo Sauce & Haselnussöl 59€

**N25 Oscietra Kaviar zum Eis 30€**

# SPECIALS

**KYS oyster N5 a 7€**

meyer lemon grilled

quince mignonette

aguachile & wasabi oil

**Belon oyster „Le Gall N2“ grilled**

togarashi beurre blanc & fresh yuzu 10€

**white Alba truffle for monkfish 50€**

**N25 kaluga hybrid caviar & sweetbread**

Buffalo sauce & hazelnut oil 59€

**N25 oscietra caviar for the ice cream 30€**