

MENÜ

Abalone, Foie Beurre Blanc & Chinakohl

Tintenfisch, Hassaku, Wasabi & Mangalitza Lardo

Tränenerbse, Bouillon, Escargot & Ochsenmark

Kinmedai, Schwertmuschel & weißer Spargel

Koshihikari, Königskrabbe, Ankimo & XO Sauce

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

„Forced Yorkshire“ Rhabarber, Amazake & Pistazie

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

130€

LOUMI

SPECIALS

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

Kagoshima Wagyu A4 „BBQ“
frischer Wasabi 69€

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt.

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

MENU

abalone, foie beurre blanc & cabbage

squid, hassaku, wasabi & mangalitza lardo

teardrop peas, bouillon, escargot & bone marrow

kinmedai, razor clam & white asparagus

koshihikari, king crab, ankimo & xo sauce

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

„Forced Yorkshire“ rhubarb, amazake & pistachio

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

130€

LOUMI

SPECIALS

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

Kagoshima wagyu A4 „bbq“
fresh wasabi 69€

All prices are in euros and include VAT.

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