

MENÜ

Kalmar, Hot Sauce & frischer Wasabi
Brühe & Kombu Butter

Abalone, Kinome & XO Sauce

Seeteufel, Sauce Vin Jaune, Schwertmuschel & Walnuss

Teardrop Erbsen, Räucheraalbrühe, Ankimo „au torchon“,
Perigord Trüffel & Chawanmushi

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

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

Rhabarber, Amazake & Pistazie

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

130€

MENÜ

squid, hot sauce & ikura
broth & kombu butter

abalone, kinome & XO sauce

monkfish, sauce vin jaune, razor clam & walnut

teardrop peas, smoked eel broth, perigord truffle,
sudachi & chawanmushi

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

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

130€

SPECIALS

KYS Auster N5 a 8€

Gegrillte Blutorange
Rhabarber Mignonette
Mandarinen Gochugaru Vinaigrette

Gegrillte Belon Auster „Le Gall N2“

Austern Hot Sauce Beurre Blanc 10€

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!

SPECIALS

KYS oyster N5 a 8€

grilled limequat
rhubarb mignonette
mandarine gochugaru vinaigrette

Grilled Belon oyster „Le Gall N2“

oyster hot sauce beurre blanc 10€

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!