

# MENÜ

Weißer Spargel, Bärlauch & Comté

Thunfischbauch, Meyer-Zitronengelee & Wasabi

Abalone à la meunière, Reiskoji & Grenaille

An der Karkasse gegrillte Wachtel  
Kampotpefferjus, Wasabina, Morchel & N'duja  
Brioche à la croissant

„Forced Yorkshire“ Rhabarber, Amazake & Pistazie

85€

# MENU

white asparagus, ramson & comté

tuna belly, meyer lemon gelee & wasabi

abalone à la meunière, ricekoji & grenaille

quail grilled on the carcasse  
kampotpepperjus, wasabina, morel & n'duja  
brioche à la croissant

„forced Yorkshire“ rhubarb, amazake & pistachio

85€

## LOUMI

### SPECIALS

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

Kagoshima Wagyu A4 „BBQ“  
frischer Wasabi 69€

Braune Butter Eis, Steinpilzöl & weiße Schokolade 9€  
+ N25 Oscietra Kaviar 35€

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt.

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

## LOUMI

### SPECIALS

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

Kagoshima wagyu A4 „bbq“  
fresh wasabi 69€

brown butter ice cream, cep oil & white chocolate 9€  
+ N25 oscietra caviar 35€

All prices are in euros and include VAT.

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