

MENÜ

Tintenfisch, Hassakuessenz, Wasabi & Pfefferlardo

Seeteufel, Sauce Vin Jaune, Schwertmuschel & Walnuss

Wachtel „BBQ“, Kampotpfefferjus, Bärlauch,
Pertuis Spargel & Morchel „Farci“
Brioche à la croissant

„Forced Yorkshire“ Rhabarber, Amazake & Pistazie

85€

MENU

squid, hassaku essence, wasabi & pepperlardo

monkfish, sauce vin jaune, razor clam & walnut

quail „bbq“, kampotpepperjus & ramson
Pertuis asparagus & morel farci
brioche à la croissant

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

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€