

# LOUMI

## Frühling

Gazpacho

Geräuchertes Rind mit Karashi Senf

Thunfischbauch mit fermentierter Aprikose und Wasabi

Baskische Tränenerbse mit Schwertmuschel und Bouillon

Kinmedai mit grünem Spargel

Abalone mit weißem Spargel und Meerrettich

Gegrillte Wachtel mit Morchel Farci und Kinome

Brioche à la croissant

Walderdbeere und Crème Crue

Braune Butter Eis und weiße Schokolade  
+ N25 Oscietra Kaviar 35€

Choux

130€

# LOUMI

## Zusätzlich À la Carte...

Kalbsbries mit Buffalo Glasur und N25 Kaluga Hybrid Kaviar 59€

Gegrilltes Kagoshima Wagyu A4 und frischer japanischer Wasabi 69€

# LOUMI

## Spring

Gazpacho

Smoked beef with karashi mustard

Tuna belly with fermented apricot and wasabi

Basque teardrop pea with razor clam and bouillon

Kinmedai with green asparagus

Abalone with white asparagus & horseradish

Grilled quail with morel farci and kinome

Brioche à la croissant

Wild strawberry and crème crue

Brown butter ice cream and white chocolate  
+ N25 oscietra caviar 35€

Choux

130€

# LOUMI

## Additional À la Carte...

crispy sweetbread with Buffalo glaze and N25 kaluga hybrid caviar 59€

Grilled Kagoshima wagyu A4 and fresh japanese wasabi 69€

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt.

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

All prices are in euros and include VAT.

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