

MENU

++KYS Auster

Ume Koshō Mignonette oder gegrillte Zitrone 7€

Kalmar, Guanciale & Sudachi

Thunfischbauch, Melonen Gazpacho,
wilde Tomate & Myoga

Blauer Hummer, Piment d'Espelette Sauce,
grüne Yuzu & Chawanmushi

Kopfsalat, Muschel Beurre Blanc,
Piemonteser Haselnuss & Meyer Salzzitrone

Brioche Feuilletée & geräucherte Bordier Butter

++Agnolotti in Brodo 21€

Kinmedai, Sanddorn Koshō Sauce,
Pancetta & Tromboncino Zucchini

*++Tintenfisch, Schinkenbrühe, „Teardrop Peas“
& 10 Gr. N25 Kaluga Hybrid Kaviar 49€*

Rochen Kotelett, Sauce Périgourdine,
Kapuzinerkresse & Steinpilz

Gelber Pfirsich, Himbeersorbet,
Marcona Mandel & Milky Oolong

Braune Butter Eis & karamalisierte weiße Schokolade

111€

LOUMI

MENU

++kys oyster

ume koshō mignonette or grilled lemon 7€

squid, guanciale & sudachi

tuna belly, melon gazpacho,
wild tomato & myoga

blue lobster, piment d'espelette sauce,
green yuzu & chawanmushi

lettuce, mussel beurre blanc,
piedmontese hazelnut & salted meyer lemon

brioche feuilletée & smoked bordier butter

++agnolotti in brodo 21€

kinmedai, sea buckthorn koshō sauce,
pancetta & tromboncino squash

*++squid, pork broth, „teardrop“ peas
& 10 gr. N25 kaluga hybrid caviar 49€*

skate wing, sauce périgourdine,
nasturtium & cep mushroom

yellow peach, raspberry sorbet,
marcona almond & milky oolong

brown butter ice cream & caramelised white chocolate

111€

LOUMI