

## MENU

*++KYS Auster N2*

*Ume Koshō Mignonette oder gegrillte Zitrone 7€*

**Stabmuschel**, Karottentatar & Tagetes

**Thunfischbauch**, fermentierte Erdbeere,  
Huacatay & Amela Tomate

**Kopfsalat**, Rauchmandel, Frühlingskräuter  
& Shio Koji Beurre Blanc

**Brioche Feuilletée**

*++Agnolotti in Brodo 21€*

**Gereifter Seeteufel**, Sanddorn Koshō Sauce,  
Karotten Hot Sauce, Amaranth & Tomaten XO  
*++N25 Kaluga Hybrid Kaviar 25€*

**Mara de Bois Erdbeere**, Sauerampfer Sorbet,  
Milky Oolong & Verbene

*++Braune Butter Eis & weiße Schokolade 8€*

68€

# LOUMI

## MENU

*++kys n2 oyster*

*ume koshō mignonette or grilled lemon 7€*

**razor clam**, carrot tatar & tagetes

**tuna belly**, fermented strawberry,  
huacatay & amela tomato

**lettuce**, smoked almond, springherbs  
& shio koji beurre blanc

**brioche feuilletée**

*++agnolotti in brodo 21€*

**aged monkfish**, sea buckthorn koshō sauce,  
carrot hot sauce, amaranth & tomato xo  
*++n25 kaluga hybrid caviar 25€*

**mara de bois strawberry**, sorrel sorbet,  
milky oolong & verbena

*++brown butter ice cream & white chocolate 8€*

68€

# LOUMI