

MENÜ

Weißer Spargel, Bärlauch & Comté

Thunfischbauch, Meyer-Zitronengelee & Wasabi

Lagrima de Costa, Tintenfisch & Teppichmuschel

Abalone à la meunière, Reiskoji & Grenaille

Kinmedai, Bottarga & Pertuis-Spargel

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

„Forced Yorkshire“ Rhabarber, Amazake & Pistazie

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

130€

LOUMI

SPECIALS

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

Kagoshima Wagyu A4 „BBQ“
frischer Wasabi 69€

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt.

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

MENU

white asparagus, ramson & comté

tuna belly, meyer lemon gelee & wasabi

lagrima de costa, squid & clams

abalone à la meunière, ricekoji & grenaille

kinmedai, bottarga & Pertuis-asparagus

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

„forced Yorkshire“ rhubarb, amazake & pistachio

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

130€

LOUMI

SPECIALS

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

Kagoshima wagyu A4 „bbq“
fresh wasabi 69€

All prices are in euros and include VAT.

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