

## MENU

*++KYS Auster*

*Ume Koshō Mignonette oder gegrillte Zitrone 7€*

**Kalmar**, Guanciaie & Sudachi

**Wassermelone**, Melonen Gazpacho,  
Itachi Gurke, wilde Tomate & Myoga

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

**Kopfsalat**, Muschel Beurre Blanc,  
Piemonteser Haselnuss & Meyer Salzzitrone

**Brioche Feuilletée** & geräucherte Bordier Butter

*++Agnolotti in Brodo 21€*

**Rochen Kotelett**, Sauce Périgourdine,  
Kapuzinerkresse & Steinpilz

**Gelber Pfirsich**, Himbeersorbet,  
Marcona Mandel & Milky Oolong

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

68€

# LOUMI

## MENU

*++kys oyster*

*ume koshō mignonette or grilled lemon 7€*

**squid**, guanciaie & sudachi

**watermelon**, melon gazpacho,  
itachi cucumber, wild tomato & myoga

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

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

**brioche feuilletée** & smoked bordier butter

*++agnolotti in brodo 21€*

**skate wing**, sauce périgourdine,  
nasturtium & cep mushroom

**yellow peach**, raspberry sorbet,  
marcona almond & milky oolong

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

68€

# LOUMI