

MENU

++KYS N2 Auster

Ume Koshō Mignonette oder gegrillte Zitrone 7€

Thunfischbauch, *Sudachi & Shokupan*

Fava Bohne, *Stabmuschel & grüne Mandel*

Abalone, *Piment d'Espelette Sauce,
Noir de Bigorre XO & Chawanmushi*

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

Brioche Feuilletée

Kalmar, *„Teardrop“ Erbse, Pancetta & Räucheraal Dashi
++N25 Kaluga Hybrid Kaviar 25€*

++Agnolotti in Brodo 21€

Seeteufel „Kombujime“, *Sanddorn Koshō Sauce,
Amaranth, Hot Sauce & Tomaten XO*

Mara de Bois Erdbeere,
Sauerampfer Sorbet & Milky Oolong

Braune Butter Eis & *weiße Schokolade*

111€

LOUMI

MENU

++kys oyster n2

ume koshō mignonette or grilled lemon 7€

tuna belly, *sudachi & shokupan*

fava bean, *razor clam & gooseberry*

abalone, *piment d'espelette sauce,
noir de bigorre xo & chawanmushi*

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

brioche feuilletée

squid, *„teardrop“ peas, pancetta & smoked eel dashi
++n25 kaluga hybrid caviar 25€*

++agnolotti in brodo 21€

monkfish „kombujime“, *sea buckthorn koshō sauce,
carrot hot sauce, amaranth & tomato xo*

mara de bois strawberry,
sorrel sorbet & milky oolong

brown butter ice cream & *white chocolate*

111€

LOUMI