

MENÜ

Kalmar, Hot Sauce & Ikura
Brühe & Kombu Butter

Abalone, Kinome & XO Sauce

Seeteufel, Sauce Vin Jaune, Schwertmuschel & Walnuss

Königskrabbe & „Teardrop“ Erbse, Wintertrüffelbrühe,
Sudachi & Chawanmushi

Schwarzwurzel, Piemonteser Haselnuss & Roscoff Zwiebel
+ N25 Kaluga Hybrid Kaviar 35€

Burgaud Ente „BBQ“, Kampotpfefferjus & Morchel „Farci“
Wasabina & Meyer Zitrone
Brioche à la croissant

Koshihikari Sorbet, Zitrus Meringue & Earl Grey

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

120€

MENU

squid, hot sauce & ikura
broth & kombu butter

abalone, kinome & XO sauce

monkfish, sauce vin jaune, razor clam & walnut

king crab & teadrop peas, wintertruffle broth,
sudachi & chawanmushi

salsify, Piedmontese hazelnut & roscoff onion
+ N25 kaluga hybrid caviar 35€

Burgaud duck „bbq“, kampotpepperjus & morel „farci“
wasabina & meyer lemon
brioche à la croissant

mikan mandarine, swiss meringue & earl grey

brown butter ice cream, cep oil & white chocolate
+N25 oscietra caviar 30€

120€

SPECIALS

KYS Auster N5 a 8€

Gegrillte Limequat
Kiwi Mignonette
Mandarinen Gochugaru Vinaigrette

Belon Auster „Le Gall N2“

Austern Hot Sauce Beurre Blanc 10€

Kalbsbries & N25 Kaluga Hybrid Kaviar

Buffalo Sauce & Haselnussöl 59€

Kagoshima Wagyu A4 „BBQ“

Ochsenschwanzjus 69€

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt.

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

SPECIALS

KYS oyster N5 a 8€

grilled limequat
kiwi mignonette
mandarine gochugaru vinaigrette

Belon oyster „Le Gall N2“ grilled

hot sauce beurre blanc & fresh yuzu 10€

sweetbread & N25 kaluga hybrid caviar

Buffalo sauce & hazelnut oil 59€

Kagoshima wagyu A4 „BBQ“

oxtailjus 69€

All prices are in euros and include VAT.

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