

MENÜ

Abalone, Foie Beurre Blanc & Chinakohl

Tintenfisch, Hassakuessenz, Wasabi & Pfefferlardo

Seeteufel, Sauce Vin Jaune, Schwertmuschel & Walnuss

Koshihikari, Königskrabbe, Ankimo & XO Sauce

Kinmedai, Bouillon & Lagrima de Costa

Wachtel „BBQ“, Kampotpfefferjus, Bärlauch,
Pertuis Spargel & Morchel „Farci“
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

abalone, foie beurre blanc & cabbage

squid, hassaku essence, wasabi & pepperlardo

monkfish, sauce vin jaune, razor clam & walnut

koshihikari, king crab, ankimo & XO sauce

kinmedai, bouillon & lagrima de costa

quail „bbq“, kampotpepperjus & ramson
Pertuis asparagus & morel farci
brioche à la croissant

„Forced Yorkshire“ rhubarb, amazake & pistachio

brown butter ice cream, cep oill & 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!