

LOUMI

Frühling

Blauer Hummer mit Amela Tomate

Gazpacho mit Pistazie und Koriander

Thunfischbauch mit Daikon und Wasabi

Grüner Salat mit N25 Schrenkii Kaviar

Abalone mit Koshihikari und Steinpilz

St. Pierre mit Courgette und Gurke

Gegrillte Wachtel mit Pfifferling und Karashi

Brioche à la croissant

Mara de Bois und Crème Crue

Braune Butter Eis und weiße Schokolade
+ N25 Oscietra Kaviar 35€

139€

LOUMI

Zusätzlich À la Carte...

Kalbsbries mit Buffalo Glasur und N25 Kaluga Kaviar 59€

Gegrilltes Kagoshima Wagyu A4 und frischer japanischer Wasabi 69€

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt.

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

LOUMI

Spring

Blue lobster with amela tomato

Gazpacho with pistachio and coriander

Tuna belly with daikon and wasabi

Green salad with N25 schrenkii caviar

Abalone with koshihikari and cep

John dory with courgette and cucumber

Grilled quail with chanterelle and karashi

Brioche à la croissant

Mara de bois and crème crue

Brown butter ice cream and white chocolate
+ N25 oscietra caviar 35€

139€

LOUMI

Additional À la Carte...

crispy sweetbread with Buffalo glaze and N25 kaluga caviar 59€

Grilled Kagoshima wagyu A4 and fresh japanese wasabi 69€

All prices are in euros and include VAT.

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