

LOUMI

Sommer

Königskrabbe mit Ikura und XO

Thunfischbauch mit Wasabi und Daikon

Tomate mit Itachi Gurke und Zimtbasilikum

Nadelbohne mit Hummer und Piment d'Espelette

Aubergine-Agedashi und N25 Schrenckii Kaviar

Gegrillte Wachtel mit Saubohne und Karashi

Brioche à la croissant

Mara des Bois und Crème Crue

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

139€

LOUMI

Summer

King crab with ikura and xo

Tuna belly with wasabi and daikon

Tomato with itachi cucumber and cinnamon basil

Green beans with lobster and piment d'espelette

Eggplant-agedashi with N25 schrenckii caviar

Grilled quail with broad bean and karashi

Brioche à la croissant

Mara des bois strawberry and crème crue

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

LOUMI

Additional À la Carte...

crispy sweetbread with Buffalo glaze and N25 kaluga caviar 59€

Grilled Kagoshima wagyu A4 and fresh japanese wasabi 69€

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt.

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

All prices are in euros and include VAT.

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