

LOUMI

Menü

Taschenkrebs und grüne Yuzu
Tomate mit Ingwer und Sansho
Abalone und Koshihikari Reis

Tintenfisch mit Piment d'Espelette und XO
Thunfischbauch und Aubergine
Kinmedai mit Myoga und Artischoke
Gegrillte Wachtel mit Shiitake und Pancetta
Brioche à la croissant

Sudachi Sherbet und Huacatay
Williams Birne mit Marcona Mandel und Oolong
Feige Brûlée und Wasanbon
150€

+ Kalbsbries mit Buffalo Sauce
und N25 Kaviar 59€

+ Kagoshima Wagyu A4 mit
Schnittlauch Jalapeño Sauce 69€

LOUMI

Menu

Brown crab and green yuzu
Tomato with ginger and sansho
Abalone and koshihikari rice

Squid with piment d'espelette and xo
Tuna belly and eggplant
Kinmedai with myoga and artichoke
Grilled quail with shiitake and pancetta
Brioche à la croissant

Sudachi sherbet and huacatay
Williams pear with marcona almond and oolong
Fig brûlée and wasanbon
150€

+ Sweetbread with Buffalo sauce
and n25 caviar 59€

+ Kagoshima wagyu A4 with
chive and jalapeño sauce 69€