

MITTAGSKARTE

SUSHI

CRISPY FRENCH CHICKEN ROLL Gebackenes Bresse Huhn, Hühnerhaut, Japanese Mango Chutney, Avocado, Sesam-Dashi	16
YELLOWFIN TUNA TATAR TEMPURA ROLL Spicy Tuna Tatar, Kimchi, schwarzer Sesam, Teriyaki, Koriander	17
FLAMED SALMON PRAWN TEMPURA ROLL Norwegischer Lachs, Garnelentempura, Avocado, eingelegte Gurke	17
SMOKED GYU TATAKI ROLL geflämmtes Irisches Beef, geräucherter grüner Spargel, Olive, schwarzer Knoblauch, Panko	16
WINTER VEGI ROLL Bunte eingelegte Beten, gebrannte Walnüsse, Trüffelhonig, geflämmt Ziegenkäse	15
HOTATE ABURI NIGIRI gebratene Entenleber, geflämmte Jakobsmuschel, Ponzu-Sud	20

RAW BAR

AUSTERN GEAY SPEZIAL N° 1 Gurke, Senfkorn, knuspriger Pancetta oder pur	Stück 4,5
NORWEGISCHES LACHS SASHIMI Bloody Mary, San Marzano Tomate, Grey Goose, Staudensellerie, Mirin	17
JAKOBSMUSCHEL SASHIMI Braune Butter, Panko, getrocknete Miso, Kresse	19

VORSPEISEN

BLUMENKOHLSCHAUMSUPPE Nashibirne, Cashewmilch, Cashewöl -mit gebratener Jakobsmuschel	9 14
ONSEN EI 50/50 Kartoffelpüree, junger Spinat, Misohollandaise, Wintertrüffel -10g Imperial Kaviar von Sam Tabatai	16 +34
GEFLÄMMTE TRANCHE VOM NORWEGISCHEN LACHS fermentierte Beten, Ponzu, Nussbutter, 3 Jahre im Eichenfass gereifte Soja Sauce	17
CEVICHE VOM YELLOW FIN TUNA Kokosmilch, Mango, Frühlauch, Koriander	18
KOREAN FRIED SOFT SHELL CRAB SALAD Soft Shell Crab Tempura, Römersalat, Sesam, rote Zwiebel, Spicy Lemon, eingeweckte Gurke, -ohne Soft Shell Crab	18 14
KARAMELLISIERTE ENTENLEBER Sauce von Abalone & eingelegten Sojabohnen, Mirin, Salzpflaume, Eis, Brioche	22

VEGAN

BLUMENKOHLSCHAUMSUPPE Nashibirne, Cashewmilch, Cashewöl, Knusper	9
WINTER VEGAN ROLL - INSIDE OUT - 8 Stück Bunte eingelegte Beten, gebrannte Walnüsse	13
SÜßKARTOFFEL GYOZA Süßkartoffelcreme, Chips, grüner Spargel, Teriyaki	16

ZWISCHENGÄNGE

HANDGEMACHTE TAGLIOLINI geschmolzener Parmesansud, Wintertrüffel	16/22
RISOTTO ALLA MILANESE Safran, Rindermark, Miesmuscheln, Pecorino	16/23
SEAFOOD PASTA À LA TIMO MÜLLER AB 2 PERSONEN	p.P. 25
Sepia Spaghetti, Tomaten-Weisswein-Sugo, Pulpo, Garnelen, Miesmuscheln, Calamaretti, Vongole, Kaisergranat, Jakobsmuscheln, Schwertmuschel, ligurische Oliven, Basilikum, Pecorino	

BOUILLABAISSÉ

mit Parmesan, Rouille, Croûtons	
PASSIERTE FISCHSUPPE	15
KLEINE BOUILLABAISSÉ Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel	21
BOUILLABAISSÉ Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel	32
„LA ROYALE“ BOUILLABAISSÉ ½ Hummer, Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel	52

HAUPTGÄNGE

Tagesbeilage	
LOUP DE MER GEBACKEN Kräuter	21
YELLOW FIN TUNA STEAK RARE Sesam	24
RIESEN GARNELEN ARGENTINISCHER WILDFANG 4 Stk.	28
PULPO KROSS GEBRATEN Wild Harvest Olive Oil, Pepperoni, Frühlauch	26
ZWEIERLEI VOM ISLAND SKREI mit Melange Blanc geschmorte Zunge & gebratenes Filet	28
KANADISCHER HUMMER halb/ganz	30/35
NORDSEE SEEZUNGE Nussbutter	Tagespreis
US FLANK STEAK 200g In Butter & Zitronengras gegrillt	24
OCHSENBACKE - 24 h bei 65° - Geschmort in Sake, Morcheln, Szechuan Pfeffer	26
GANZE FRANZÖSISCHE ETOUFFÉE TAUBE An der Karkasse gebraten & am Tisch tranchiert, Japan BBQ, Ume Sesam	29

DESSERT & KÄSE

DULCE DE LECHE CHOCOLAT BONHEUR Original Beans Cru Virunga Kuvertüre 70%, Mandarine, Haselnuss	11
TARTE TATIN Crumble, kandierte Lyokan Orange, Salzkaramell, Meringue	9
KARAMELLISIERTER BRIOCHE Don Papa Spiced Rum, Mandelkrokant, Tonkabohne, Zwetschgen-Zimt-Röster	9
DREIERLEI SORBETVARITAION Täglich wechselnde Sorten	8
REBLOCHON VOM AFFINEUR XAVIER DAVID Moutarde Violette, Birnen-Portwein-Sorbet, gebrannte Walnüsse	12