

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, Miso hollandaise, 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

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 Sepia Spaghetti, Tomaten-Weisswein-Sugo, Pulpo, Garnelen, Miesmuscheln, Calamaretti, Vongole, Kaisergranat, Jakobsmuscheln, Schwertmuschel, ligurische Oliven, Basilikum, Pecorino	p.P. 25

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

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

HAUPTGÄNGE	
Inklusive einer Beilage und einer Soße	
LOUP DE MER GEBACKEN Kräuter	25
YELLOW FIN TUNA STEAK RARE Sesam	28
RIESENGARNELEN ARGENTINISCHER WILDFANG 4 Stk.	28
PULPO KROSS GEBRATEN Wild Harvest Olive Oil, Pepperoni, Frühlauch	29
ZWEIERLEI VOM ISLAND SKREI mit Melange Blanc geschmorte Zunge & gebratenes Filet	32
KANADISCHER HUMMER halb/ganz	34/59
NORDSEE SEEZUNGE Nussbutter	Tagespreis
US FLANK STEAK 200g In Butter & Zitronengras gegrillt	27
OCHSENBACKE - 24 h bei 65° - Geschmort in Sake, Morcheln, Szechuan Pfeffer	28
GANZE FRANZÖSISCHE ETOUFFEE TAUBE An der Karkasse gebraten & am Tisch tranchiert, Japan BBQ, Ume Sesam	34

DAZU BEILAGEN	
RÖMERSALAT Spicy Lemon, eingeweckte Gurke, Sesam, Rote Zwiebel	6
SÜSSKARTOFFEL Creme & Chips	7
TOPINAMBUR Macadamia, Creme, Knusper	7
50/50 KARTOFFEL PÜREE La Ratte Kartoffel, leicht gesalzene Butter	7
JUNGER SPINAT Schwarzer Knoblauch, Jalapeno, Nussbutter	7
GRÜNER SPARGEL gereifter Parmesan, Olivenöl, geschmolzener Lardo	7
GEBACKENE AUBERGINE Miso, Hoi Sin, Chili, Frühlauch, Koriander	7
SCHWARZER WINTERTRÜFFEL ALS UPGRADE	8

DAZU SOßEN	
AIOLI VON SCHWARZEM KNOBLAUCH     BEURRE BLANC   TERIYAKI   PONZU     MISO HOLLANDAISE   SAUCE ROUILLE	je 3
KALBSJUS	4