

menu
Degustation
by Mirko Gaul

Donnerstag, 2. September 2021

HAMACHI

(Gelbschwanzmakrele, leicht gebläut)
mit Kichererbsen, Tomate und Koriander

€ 21

Oliver Zeter, Pfalz, „Nussriegel“ Riesling

LACHSFORELLE

(aus der Forellenzucht Kamp bei Engelskirchen)
mit Thai-Aromen und Wildkräutern

€ 21

Bodega Chacra, Argentinien, Chardonnay

KABELJAU

(aus Island)

mit Koshihikari, Kaviar und Rindermark

€ 35

Fedellos Do Couto, Conasbrancas

WAN-TAN

(gefüllt mit Challans-Entenkeule)

mit Enten-Tea, Buchenpilzen und Sichuan-Pfeffer

€ 26

Apostolos Thymipopoulos, Griechenland, Xinomavro

SHORT-RIB

(vom Wagyu)

mit Tamarinde, Pfifferlingen und Wasserspinat

€ 39

Foradori, Trentino-Südtirol, Teroldego

ANANAS

mit Kaffee, Haselnuss und grünem Pfeffer

€ 17

Akashi Tai, Japan, Shiraume

4 Gänge - € 95

Weinbegleitung - € 65

ohne Kabeljau und Wan-Tan

taku

6 Gänge - € 130

Weinbegleitung - € 85

KICHERERBSE

mit Tomate und Koriander

€ 21

Knebel, Winningen, Alte Reben, Riesling

BIO-TOMATEN

(vom Bio-Hof Frings in Mechernich)

mit Shiso und Limette

€ 21

Wittmann, Rheinhessen, Silvaner Natural

STUNDEN-EI

(vom Bio-Huhn)

mit Koshihikari, Brokkoli und Yuzu

€ 21

Collective Z, Pfalz, „Gemischter was?“

WAN-TAN

(gefüllt mit Schmor-Sellerie)

mit Gemüse-Tea, Buchenpilzen und Sichuan-Pfeffer

€ 22

Claus Preisinger, Burgenland, "Puszta Libre"

DIM-SUM

(„Potstickers“)

mit Tamarinde, Pfifferlingen und Wasserspinaat

€ 26

Foradori, Trentino-Südtirol, Teroldego

MANGO

mit Kokos und Limette

€ 17

Akashi-Tai, Japan, Sake

4 Gänge - € 85

Weinbegleitung - € 65

ohne Stunden-Ei und Wan-Tan

taku

6 Gänge - € 120

Weinbegleitung - € 85