

HAMACHI

(Tatar)

mit Buttermilch, Miso und Schnittlauch

29

Oliver Zeter, Pfalz, „Nussriegel“ Riesling

LACHSFORELLE

(aus der Forellenzucht Kamp bei Engelskirchen)

mit Thai-Aromen und Wildkräutern

21

Neverland, Rheinhessen, Gewürztraminer

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 Beef)

mit Salatherz, Kimizu und Pfifferlingen

39

Foradori, Trentino-Südtirol, Teroldego

ANANAS

mit Kaffee, Haselnuss und grünem Pfeffer

17

Plum Daiquiri

4 Gänge - 95

Weinbegleitung - 65

ohne Kabeljau und Wan-Tan

taku

alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

6 Gänge - 130

Weinbegleitung - 85



TAMAGO

mit Buttermilch, Miso und Schnittlauch

21

Knebel, Winnigen, 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 Salatherz, Kimizu und Pfifferlingen

26

Foradori, Trentino-Südtirol, Teroldego

MANGO

mit Koriander und Salzkaramell

16

Plum Daiquiri

4 Gänge - 85
Weinbegleitung - 65
ohne Stunden-Ei und Wan-Tan

taku

alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

6 Gänge - 120
Weinbegleitung - 85