

taku

menu  
*Degustation*  
by Mirko Gaul

**WILDLACHS**

*(soft gebeizt)*

*mit Kimchi, Mango  
und Chili*

€ 27

*Knebel, Winnigen  
Alte Reben, Riesling*

**WAN-TAN**

*mit Hummer, Chili-Ingwer-Sauce,  
Krustentier-Bisque und Koriander*

€ 32

*Neverland, Rheinhessen  
Silvaner Reserve*

**STEINBUTT**

*(aus dem Atlantik)*

*mit Mu-Err-Pilzen, Buchweizen,  
Pak Choi und Trüffel*

€ 34

*Gut Oggau, Neusiedlersee  
"Theodora"*

**BIO-HUHN**

*(Brust & Keule)*

*mit Sellerieknolle aus dem Salzteig, Aka-Miso  
und jungem Lauch*

€ 25

*Claus Preisinger, Burgenland  
"Puszta Libre"*

**LAMM**

*(aus der Eifel)*

*mit Cous-Cous, Garam-Masala,  
und wildem Brokkoli*

€ 39

*Oliver Zeter, Pfalz  
Pinot Noir Reserve*

**ROTE BEEREN**

*mit Yuzu und Sesam*

€ 17

*Akashi-Tai, Japan  
Sake*

**4 Gänge - € 95**

Weinbegleitung - € 65

ohne Lachsforelle und Steinbutt

**6 Gänge - € 130**

Weinbegleitung - € 85

zur Speisekarte



## menu Roadtrip

No.1	<b>½ DUTZEND AUSTERN</b>	24
	MIT YUZU-SCHALOTTEN-VINAIGRETTE, GRANATAPFEL UND KORIANDER	
No. 2	<b>SOFTSHELL-CRAB SANDO</b>	24
	MIT CHILI-TOASTBROT, XO-MAYO UND KORIANDER	
No. 3	<b>SASHIMI VOM LOUP DE MER</b>	14
	MIT RETTICH, SOJASAUCE UND WASABI	
No. 4	<b>TATAR VOM WEIDERIND</b>	16
	MIT MISO, WASABI UND SHISO	
No. 5	<b>„THAI-BOUILLABAISSE“</b>	21
	MIT LACHSFORELLE VON KAMP, ROTGARNELE UND KORIANDER	
No. 6	<b>„YAM MOO“ MIT IBERISCHEM PLUMA</b>	19
	MIT BIO-TOMATEN UND KORIANDER	
No. 7	<b>LACHSFORELLE AUS DER FISCHZUCHT KAMP</b>	24
	MIT BUTTERMILCH UND SPINAT	
No. 8	<b>„US CHUCK FLAP“</b>	29
	MIT KOHLRABI UND RADIESCHEN	
No. 9	<b>„KOHL &amp; KIMCHI“</b>	14
	MIT CHILI-SUD UND LIMETTE	
No. 10	<b>VARIATION VON ZITRUSFRÜCHTEN</b>	12
	MIT KAFFIR-LIMETTE UND VALRHONA WAINA 35%	
No. 11	<b>ROTE BEEREN</b>	17
	MIT YUZU UND SESAM	



zur Speisekarte