

menu
Degustation
by Mirko Gaul

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
Neverland, Rheinhessen, Gewürztraminer

CARABINERO

(Wildfang)
mit Koshihikari, Sellerie und Sake
€ 35
Fedellos de Couto, D.O. Ribeira Sacra, Conasbrancas

WAN-TAN

(gefüllt mit Challans-Entenkeule)
mit Chili-Sud und Gurken-Kimchi
€ 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, Sake

4 Gänge - € 95
Weinbegleitung - € 65
ohne Carabinero und Wan-Tan

taku

6 Gänge - € 130
Weinbegleitung - € 85



KICHERERBSE

mit Tomate und Koriander

€ 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, Sellerie und Sake

€ 21

Collective Z, Pfalz, „Gemischter was?“

WAN-TAN

(gefüllt mit Schmor-Sellerie)

mit Chili-Sud und Gurken-Kimchi

€ 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

6 Gänge - € 120

Weinbegleitung - € 85