

---

**VORSPEISEN**

---

AUSTERN GEAY SPEZIAL N° 1 in Kokosnussskohle gegrillt, Wafu Sauce oder pur	4,5
PASTINAKEN-NASHI-BIRNEN-SCHAUMSUPPE Haselnuss, Sake, Mirin -mit Pastrami von der Landente	10 14
GYOZA VON ENTENLEBER UND OCHSENBACKE Dashi, Thai Aromen, Wintertrüffel	17
GEFLÄMMTER IKE JIME SAIBLING O-Hitashi, Brunnenkresse, fermentierte Reismilch, Kaviar	17
CEVICHE VOM GEANGELTEN WOLFSBARSCH gegrillte Papaya, Süßkartoffel, Kokos, Curry, Koriander	18
TATAR VOM YELLOWFIN TUNA -handgeschnitten- Grüne Mango, Frühlauch, Limette, Sesam, XO Sauce	19
KARAMELLISIERTE ENTENLEBER Japanische Zwerg Quitte, Yuzu Sesam, Entenleber Eis, Schwarzes Seelenbrot	22

---

**ZWISCHENGÄNGE**

---

HANDGEMACHTE TAGLIERINI geschmolzener Parmesansud, Wintertrüffel	19/28
KRUSTENTIER-ZITRONENGRAS-RISOTTO gebratene Calamaretti & Kaisergranat	18/26

---

**BOUILLABAISSE**

---

mit Parmesan, Rouille, Croûtons

PASSIERTE FISCHSUPPE	15
KLEINE BOUILLABAISSE Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel	21
BOUILLABAISSE Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel	32
„ LA ROYALE “ BOUILLABAISSE + halber Hummer	+34

---

**VEGAN**

---

PASTINAKEN-NASHI-BIRNEN-SCHAUMSUPPE Haselnuss, Sake, Mirin	10
SALAT VON EINGEWECKTEN GARTEN GURKEN Brunnenkresse, grüne Mango, Kimchi-Sesam	14
GEBACKENE AUBERGINE Schwarzer Knoblauch, Gen Mai, Goma Yuzu, Blumenkohl - Creme & Tempura -	16
DREIERLEI SORBETVARIATION Koriander-Kaffir-Limette, Pflaume-Ingwer, Birne-Zitronengras	9

---

**HAUPTGÄNGE**

---

MIXED SEAFOOD GRILL / für 2 Loup de Mer, Yellowfin Tuna, Argentinische Wildfang Riesengarnelen, Schwertmuschel, Jakobsmuschel, inklusive 2 Beilagen & 4 Soßen	p.P.45
--	--------

Inklusive einer Beilage und einer Soße:

LOUP DE MER MIT KRÄUTERN GEBACKEN Gremolata	25
SKREIFILET GEBRATEN glasiert mit Miso, Dashi, Koji Beurre Blanc	28
YELLOWFIN TUNA STEAK RARE 180g Kimchi Sesam, Maldon Sea Salt	32
RIESENGARNELEN ARGENTINISCHER WILDFANG 3 Stück, rote Chili, Schnittlauch	32
PULPO KROSS GEBRATEN Petersilie, gerösteter Knoblauch, Chili	32
KANADISCHER HUMMER 300g/600g Hummer-Zitronengras-Sud	Tagespreis
NORDSEE SEEZUNGE in Butter gebraten	62
OCHSENBACKE in getrockneten Tomaten und ligurischen Oliven geschmort, Blumenkohlcreme	27
FILET ROSSINI Rinderfilet 180g, Entenleber, Wintertrüffel	48
SPECIAL CUTS / CATCH OF THE DAY fragen Sie unseren Service	Tagespreis

---

**DAZU BEILAGEN**

---

GERÖSTETE AUBERGINE Soja, schwarzer Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum	7
GETRÜFFELTE OFENMÖHREN gehobelter Mimolette, gepuffte Hirse	7
GOA-BOHNEN-CASSOULET gebraten & glasiert, Miso, Chili, Koriander	7
ZWEIERLEI VOM BLUMENKOHL Creme & gebraten, Goma Yuzu, Haselnuss	7
KNUSPRIGER JUNGER SPINAT Schwarzer Knoblauch, Ingwer	7
GEBRATENE LA RATTE KARTOFFELN Thymian, Pancetta, Maldon Sea Salt	7
GURKEN & BRUNNENKRESSE SALAT Sesam, Pepperoni, Spicy Cashews	7
WINTERTRÜFFEL ALS UPGRADE	6

---

**DAZU SOßEN**

---

PONZU    SAUCE ROUILLE    KOJI BEURRE BLANC    TERIYAKI    MISO-HOLLANDAISE    APRIKOSEN-ZITRONENGRAS-CHUTNEY	je 3
--	------