

KAIZEN

saisonal wechselnd | Start 18:30-19:00 Uhr, erster Gang ca. um 19:15 Uhr

150,00 pro Person

optional +75,00 Weinbegleitung | +60,00 Getränkebegleitung (nicht-alkoholisch)

Makrele Saba kurz gebeizt

Rettich, Johannisbeeren, Ponzu

2023 Alex Martin La Butte des Rochettes | Prinz Salm Verjus

Kingfish Buri

Sellerie, Kaffir, Tobiko

Bluefin Toro Sashimi

Shiroita, Koshihikari, Foie

Hiddenfjord Lachs Ikejime roh mariniert

Seeigel, Kohlrabi, Buttermilch

2023 Lavallée St. Bris „Les copains d`abord“ | Saveur Kumquat

Cebiche von Gelbschwanzmakrele dry aged

Daikon, Kys Auster, Yuzu

2017 Saumagen GbR Riesling Spätlese | Kobenhavn Kombucha

Norwegische Jakobsmuschel über Holzkohle gegrillt

Kräuterseitling, Brillat-Savarin, Haselnuss

Domaine Bärtschi Chardonnay „Le Clos“ | Saveur Apricot

Langoustinen-Schwanz gegrillt

Amela Tomate, Miso, Mango

2021 Escorihuela Gascon „The President`s Blend“ | Pierre Zero

Sudachi & Shiso

Meersalzwasser, Mango, Calpis

Akashi Sake Junmai Ginjo Sparkling | Geiger 35°

Erweitere das Menü mit Julios Empfehlungen (Supplements)

Wagyu über Holzkohle gegrillt

Kartoffeln, Senfsaat, Spitzkohl
p.P., tischweise
37,00

Caviar Imperial Royal

Premium Amur
als Begleitung zu 3 Gängen
50,00

Käse Auswahl von Affineur Waltmann

18,00

*Pescetarisch auf Anfrage 24h vor Reservierung, keine vegetarische Variante.
Für eine vollständige Liste aller Allergene & Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Personal.*

Aperitif

Roederer Champagne Collection 246 (0,1 l)
18,00

Roederer Champagne Rosé Brut 2017 (0,1 l)
24,00

Roederer Champagne Starck Brut Nature (0,1 l)
28,00

Gin Tonic (0,2 l)
10,00

*

Weißwein (0,1 l)

Full Riesling halbtrocken
7,00

2023 Alex Martin La Butte des Roches
13,00

2023 Clément Lavallée St. Bris „Les copains d`abord“
13,00

2017 Saumagen GbR Riesling Saumagen Spätlese
16,00

Domaine Bärtschi Chardonnay „Le Clos“ Cru Manicle
16,00

Akashi Sake Junmai Ginjo Sparkling
15,00

*

Rotwein (0,1 l)

2021 Escorihuela Gascon „The President`s Blend“
15,00

-und weitere gereifte Rotweine auf Anfrage-

*

Alkoholfreier Wein & Alternativen (0,1 l / 0,75 l)

Kobenhavn Kombucha
8,00 / 39,00

Prinz Salm Verjus
8,00 / 39,00

Pierre Zero Rosé
8,00 / 29,00

-und weitere aus der Getränkebegleitung auf Anfrage-

*

Bier (0,33 l)

Tegernseer Helles / Schätzel Weinbier / Braustübl Helles alkoholfrei
4,00

Softgetränke

Wasser klein (0,35 l) Sprudel / Still
5,50

Wasser Flasche (0,75 l) Sprudel / Still
9,90

Gua Limo (0,33 l) verschiedene Sorten
4,00

Coca Cola (0,2 l) klassik / light
4,00

Traubensaft-Schorle (0,3 l)
4,00

*

Heißgetränke

Espresso oder Kaffee / mit Milch
4,00 / 5,00

*

Digestifs

Nonino Grappa Antica 5 Jahre / Riserva 8 Jahre (2 cl)
8,50 / 10,50

Irish Cream (4 cl)
6,00

Etter Williamsbirne (2 cl)
6,00

Delamain Cognac Pale&Dry X.O. / Vintage Collection Plénitude (2 cl)
15,00 / 39,00

Samalens Armagnac / Millésimé (2 cl)
17,00 / 24,00

Whisk(e)y (2 cl)

Kavalan Single Malt ex-Bourbon / Blanton`s Single Barrel Bourbon
17,00 / 15,00

Liköre (4 cl)

Chartreuse Liqueur / Senft Zwetschge / Senft Haselnuss / Senft Orange
10,00 / 6,00 / 6,00 / 6,00

Senft Gin / Wodka (4 cl)
8,50

Lustau Brandy Solera Reserva / Sherry Moscatel Superior
10,00 / 15,00