PIZARRO

KAIZEN 2.0

saisonal wechselnd | Start 18:30-19:00 Uhr
150,00€ pro Person

Chawanmushi
Quisquillas - Essenz - Tofu

Sashimi geangelte Holzmakrele
“Aji” – Rettich – Ponzu

Kingfish Dry Age
Tobiko – Wasabi- Kaffir

Balfego Bluefin Tuna
Koshihikari – Sardine - Avocado

Lachs von Hiddenfjord
Mandel - Japanischer Senf - Basilikum

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

2023 Joseph Drouhin Saint-Romain
Kobenhavn Brew & Bloom

Ceviche von Gelbschwanzmakrele
Daikon – Kys Auster – Yuzu

2024 Domaine Ott Clos Mireille
Saveur Yuzu Elderflower

Langoustine über Feuer gegart
Aji Amarillo – Pekannüsse - Kürbis

2017 Geheimrat J. Rheingau Riesling
Geiger 35°

Silverstream sanft gegart
Pilze – Artischoken - Haselnuss

2022 Lignier-Michelot Bourgogne
Geiger Inspiration 4.2

Vanille & Brioche
Meersalzwasser – Obst - Shiso

2023 Grünhaus Herrenberg Kabinett
Kobenhavn Summer Haze

Erweitere das Menü mit Julios Empfehlungen (Supplements)

Wagyu über Holzkohle gegrillt
Kartoffeln, Senfsaat, Pilze
p.P., tischweise
37,00€

Caviar Imperial Royal
Premium Amur
als Begleitung zu 3 Gängen
50,00€

Käse Auswahl von Affineur Waltmann
18,00€

RESTAURANT SELECTION
MICHELIN GUIDE
2026