

LUNCH À LA CARTE – SPEISEKARTE

KAVIAR-AUSWAHL

Unser Kaviar wird mit Blinis, Crème Fraîche, Ei
und Avocado serviert

30g Baerii Kaviar	85€
30g Oscietra Kaviar	105€
30g Beluga Royal Kaviar	245€

VORSPEISEN

Grüner und weißer Spargel Tempura mit Trüffelmayonnaise und Tartarsauce	25€
Burrata mit Tomaten, grünem Shiso-Pesto und Mizuna-Salat	20€
Arturo Sánchez Dim Sum mit Shiitake und Eichelmast-Iberischem Schinken	24€
Tempura-Brokkoli mit Trüffelmayonnaise	14€
Tempura-Garnelen mit Limette und Jalapeño-Schaum	22€
Hummer im Tempurateig	38€

SUSHI

Scharfe Thunfischrolle mit Avocado und Passionsfrucht	22€
Vegetarischer California Roll mit Avocado, Gari und Chili-Mayonnaise	18€
Sashimi-Auswahl des Küchenchefs	48€
Frischer Wasabi 10g	16€

LUNCH À LA CARTE – SPEISEKARTE

Knuspriges Nori mit Miyazaki A5 Wagyu-Tatar und Trüffel	38€
Trüffel-Kroketten	22€
Wagyu Mudéjar Carpaccio mit eingelegtem Salat und Schwarzer Trüffel	42€
Bluefin-Thunfisch-Rolle mit Avocado und Schwarzer Trüffel	36€
Frische Tagliatelle mit Parmesancreme und Schwarzer Trüffel	36€
Wagyu Mudéjar Ravioli mit Schwarzer Trüffel	42€

ROBATA

Weißer Spargel mit Lachs, Ei und Yuzu-Hollandaise	35 €
Weißer Spargel mit Spinat, Ei und Yuzu-Hollandaise	28 €
Aubergine mit Miso, Shiitake, Wakame und Dashi-Beurre Blanc	22€
Halber gegrillter Hummer mit Zitrone	42€
Gegrillter Hummer mit Zitrone 700g	135€
Wolfsbarsch mit Champignoncreme und Selleriepüree	36€
Lachs mit Orangen-Pil Pil, Fenchel und eingelegter Gurke	28€
Iberische Pluma mit Senf-Chutney und Miso-Aubergine	36€
Simmental-Entrecôte 300g mit Trüffelpommes	65€
Dreifach gegarte Kartoffeln mit frischem Trüffel	14€
Brokkoli mit Sesamsauce	8€
Gegrillter weißer Spargel mit Yuzu-Hollandaise	16€

DESSERTS

Mochi-Auswahl	14€
Yara Lemon Pie mit Pistazienbiskuit und grünem Shiso-Eis	18€
Schokoladen-Coulant mit Mandel, Miso und Vanilleeis	17€

KINDER LUNCH MENÜ

APERITIF

Edamame mit Zitrone und Meersalz

VORSPEISE

Gurken-Maki oder Lachs-Maki

HAUPTGANG

Hähnchenflügel mit Reis

DESSERT

Schokoladen-Coulant mit Mandel,
Miso und Vanilleeis

29€

LUNCH MENÜ

APERITIF

Tomatenbrot mit Ponzu und Iberischem Schinken von Arturo Sánchez

SUSHI

Scharfe Thunfischrolle mit Avocado und Passionsfrucht
Add-on: Sashimi-Auswahl des Küchenchefs +24€

VORSPEISE

Weißer Spargel mit Lachs, Ei und Yuzu-Hollandaise
Upgrade: Hummer-Tempura +20€

ROBATA

Iberisches Pluma-Schwein mit Senf-Chutney
und Miso-Aubergine

Dreifach gegarte Kartoffeln mit frischer Trüffel

DESSERT

Schokoladen-Coulant mit Mandel, Miso und Vanilleeis

65€

UPGRADES

- Wolfsbarsch mit Pilzcreme, Selleriepüree
und Dashi-Beurre-Blanc +10 €
- Halber gegrillter Hummer mit Zitrone +18 €
- Black Angus Entrecôte 300g +26 €
- Grillter Hummer mit Zitrone (700 g) +109€

VEGETARISCHES LUNCH MENÜ

APERITIF

Tomatenbrot mit Ponzu, grünem Shiso-Pesto und
confierten Tomaten

SUSHI

Vegetarische California Roll mit Avocado, Gari
und Chili-Mayonnaise

VORSPEISE

Weißer Spargel mit Ei, Spinat und Yuzu-Hollandaise

ROBATA

Aubergine mit Miso, Wakame, Shiitake
und Dashi-Beurre-Blanc

Dreifach gegarte Kartoffeln mit frischer Trüffel

DESSERT

Schokoladen-Coulant mit Mandel,
Miso und Vanilleeis

65€