

Kaviarmenü am 25.05.2019

Aperos

- **Bowfin Kaviar** / Schwertmuschel / Brokkoli / getrocknete Sojasauce
 - **Harenga Kaviar** / Crème fraîche / Blini
 - **Keta Kaviar** / Lachs / schwarzer Knoblauch
- **Forellenkaviar** / Schwarzwaldforelle / Fenchel / Dill / Orange

Amuse Bouche I

Italienischer Baeri Kaviar / handgetauchte Jakobsmuschel /
Karotte / Curry / Arganöl

Amuse Bouche II

Saiblingskaviar / Saibling / Tomate / Basilikum / kandierte Zitrone

Chinesischer Imperial Kaviar

Balfego Thunfisch / Rettich / Ponzu

Deutscher Imperial Kaviar

Weißer Spargel / Wiesenkräuter / Eigelb

Osietra Kaviar

LUMA Schweinerücken / Tarbouriech Auster / Miso / Schlangenbohnen

Israelischer Imperial Kaviar

Steinbutt / Wagyu-Hollandaise / wilder Blumenkohl / Schnittlauch

Pre-Dessert

(“Baba au Rhum” mit Mango & Karamell)

Erdbeer-Kaviar

Mieze Schindler Erdbeere / Weiße Valrhona Opalys Schokolade /
Sauerampfer / französischer Schafsjoghurt

Petits Fours

5 Gänge Menü inkl. Aperitif, Wasser und Espresso 235 € pro Person

Wahlweise mit Weinbegleitung 65 € pro Person

Gemeinsamer Beginn 19:00 Uhr