



Weinreise

Zur Gänseleber

2015 Brauneberger Juffer / Grosse Lage / Riesling / Kabinett
Schloss Lieser / Mosel

7

Zum Kingfisch

2017 Terra Montosa / Riesling / trocken
Weingut Georg Breuer / Rheingau

8 €

Zum Lachs

2018 Weissburgunder / Castel Juval / Südtirol

10 €

Zum Carabinero

2018 „Son Ravell“ / Armero i Adrover / Mallorca

11 €

Zum Schweinekinn

2015 Chardonnay „toasted&unfiltered“ / Hiedler / Kamptal / Österreich

15 €

Zum Wagyu

2015 Altrovino / Merlot & Cabernet franc / Duemani / Toskana

12€

Zur Mango

2015 Sauvignon blanc / Trockenbeerenauslese / Weingut Haider / Burgenland

14 €



Marco Akuzun`s Menüempfehlung

Amuse Bouche

Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3 (40 €)

Hiramasa Kingfish (36 €)

Rettich / Sudachi / Ponzu / Apfel / Wasabi / Algen / Koriander / Shimeji Pilze

ORA King Lachs (37 €)

Gurke / Sauerrahm / Dill / Fenchel

Carabinero (37 €)

Shiitakepilze / Edamame / Soja

Iberico Schweinekinn „orientalisch“ (34 €)

Bulgur / Humus / Sucuk / Saubohnen / Okraschoten / Safran

Blackmore Wagyu „Tri Tip“ (51 €)

Quinoa / 3x Brokkoli / Enoki Pilze / fermentierter Knoblauch / helle Miso / Schnittlauch

Optional mit original japanischem Kagoshima Wagyu: + 25 €

Mango (19 €)

Kokos / Kaffirlimette / Anapurna Curry / Valrhona Opalys Schokolade

Petits Fours

3 Gänge 100 € (Lachs / Wagyu / Mango)

4 Gänge 135 € (Leber / Lachs / Wagyu / Mango)

5 Gänge 165 € (ohne Kingfish & Carabinero)

6 Gänge 195 € (ohne Carabinero)

7 Gänge 225 €