



Marco Akuzun`s Menüempfehlung

Amuse Bouche

Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3

Balfego Thunfisch

Lotuswurzel / Algen / Avocado / LUMA Schweinebauch

Langustine

Imperial Kaviar / Speck / Liebstöckel / Spitzkraut / Granny Smith Apfel

Bretonische Rotbarbe

Maldonado Schinken / Coco-Bohnen / Escabeche-Sud / Nomadenkäse / Paprika

LUMA Schweinerücken

Spargel / Morcheln / Orange / Estragon

Pre Dessert

Rhabarber

Piemonteser Haselnuss / Buchweizen

Petits Fours

3 Gänge 90 € (2 Gänge + Dessert)

4 Gänge 130 € (3 Gänge + Dessert)

5 Gänge 160 € (4 Gänge + Dessert)

6 Gänge 185 €

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen und Zusatzstoffen.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3

à la carte Preis: 40 €

Balfego Thunfisch

Lotuswurzel / Algen / Avocado / LUMA Schweinebauch

à la carte Preis: 36 €

Langustine

Imperial Kaviar / Speck / Liebstöckel / Spitzkraut / Granny Smith Apfel

à la carte Preis: 37 €

Bretonische Rotbarbe

Maldonado Schinken / Coco-Bohnen / Escabeche-Sud / Nomadenkäse / Paprika

à la carte Preis: 35 €

Hiramasu Kingfish (Filet & Kiemenstück)

Shiitakepilze / Edamame / Sudachi / Pak Choi / Koriander

à la carte Preis: 36 €

LUMA Schweinerücken

Spargel / Morcheln / Orange / Estragon

à la carte Preis: 42 €

Washugyu „BBQ“

Paprika / Zwiebel / Parmesan / Aubergine

à la carte Preis: 51 €

Rhabarber

Buchweizen / Piemonteser Haselnuss

à la carte Preis: 19 €

Banane

Shiso / Matcha Tee / Calpis

à la carte Preis: 20 €