

KOI

dieses menü präsentiert unsere stilprägendsten, asiatisch inspirierten gerichte der letzten jahre: ein kulinarischer meltingpot von thailändischer aromatik, chinesischen & japanischen zutaten und mit all der inspiration, die TIM RAUE auf seinen reisen gesammelt hat. wir verwenden dafür fast ausschließlich zutaten aus der region, wie miso von mimi ferments und johannisbeeren von bauer uwe und aus europa kommen norwegische krustentiere und sizilianische mandarinen. einige wenige zutaten wie ingwer und mango kommen aus thailand, um den authentischen geschmack zu ermöglichen. und all das wird mit unserer typischen aromenwucht für sie zubereitet.

KOKOSNUSS ^{1, 2, 9, 12}
grünes curry | kopfsalat

SEEHECHT ^{1, 2, 9, 12}
dashi | schmorgurke
(optional mit: imperial ossetra kaviar 6gr. 22 €)

SPITZKOHL ^{1, 3, 9, 12}
ingwer | jakobsmuschel

CHINOISE SUD ^{1, 2, 12}
taschenkrebs | garnele

KFC ^{1, 2, 12}
kreuzberg fried chicken

REH ^{1, 2, 9, 12}
sichuan | kronbeere

"KALTE LIEBE" ^{2, 3}
himbeere | joghurt

292 euro inkl. 7 % mwst.

... unsere signatur-gerichte, den **WASABI KAISERGRANAT** ^{1,2,3,12} und die **ENTE "MARIE-ANNE" À L'ORANGE** ^{1,2,9,12} können sie in beiden menüs als zusätzliche gänge für jeweils 48 € in ihr menü integrieren oder für jeweils 24 € ersetzen ...

getränkebegleitung ab 188 euro inkl. 19 % mwst.

premiumbegleitung ab 328 euro inkl. 19 % mwst.

wir freuen uns, mit ihnen eine alkoholfreie getränkebegleitung individuell abzustimmen ab 88 euro inkl. 19% mwst.

eine individuelle menügestaltung führt zu veränderten preisen

wir bitten sie um verständnis, dass wir bei unseren menüs nur bedingt rücksicht auf allergien und unverträglichkeiten nehmen können