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 jakobsmuscheln & kaisergranaten 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

DIM SUM BAMBUSPILZ 1, 2, 12
jakobsmuschel | petersilie

KAISERGRANAT 1, 2, 3, 12
limette | nuoc mam

SEEHECHT 1, 9, 12
miso | mandarine

SPANFERKEL EISBEIN 1, 3, 12
dashi | ingwer

HASE SICHUAN 1, 2, 9
kohl | johannisbeere

NAM DOK MANGO 1, 2, 9
limette | reis

292 euro inkl. 19 % mwst.

... unsere signatur-gerichte, den WASABI KAISERGRANAT 1,2,3,12 und die ENTE "MARIE-ANNE"1,2,3,12 können sie in beiden menüs als zusätzliche gänge für jeweils € 44 in ihr menü integrieren oder für jeweils € 20 ersetzen...

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