

MENU LATOUR

Seebarsch | geräucherter Aal | Lauch | Ponzu

* Gänseleber | rote Garnele | Tom Kha Kai
getrocknete Garnele

Steinbutt | Dashi | braune Butter | Petersilienwurzel

** Schweinebacke | Auster | Codium | Sambai

Hirsch | Blutwurst | Kakao | Piment d'espelette

*** Auswahl an Käse
pro Stück 3,50

Birne | Shiso | Saké

Schokolade | Kaffir Lime | Dulce de Leche

5 Gerichte 82,50

*** 6 Gerichte 95,00**

(pro Tisch vor (Mittagsessen) 13.30 Uhr und
(Abendessen) vor 20.30 Uhr zu bestellen)

**** 7 Gerichte 112,50**

(pro Tisch vor (Mittagsessen) 13.30 Uhr und
(Abendessen) vor 20.30 Uhr zu bestellen)

**Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls
ein Aufpreis berechnet**

VORSPEISE

Rucola | Feige | Parmesan
22,50

Seebarsch | geräucherter Aal | Lauch | Shiso | Ponzu
36,50

Gänseleber | rote Garnele | Tom Kha Kai
getrocknete Garnele
37,50

Tatar Ochsenfilet | Lavas | Eigelb | Knollensellerie
27,50

HAUPTGERICHTE

Blumenkohl | Boemboe bali | Kaffir Lime
26,50

Steinbutt | Dashi | braune Butter | Petersilienwurzel
47,50

Fasan | Kastanie | Haselnüsse | Trüffel
42,50

Hirsch | Blutwurst | Kakao | Piment d'espelette
45,00

NACHSPEISE

Auswahl an Käse
pro Stück 3,50

Birne | Shiso | Saké
18,50

Schokolade | Kaffir Lime | Dulce de Leche
18,50

Vanille | Schokolade | Dulce de Leche
Shiso-Birne Sorbet
je Kugel 3,50

Wir servieren auch Menu Latour für Liebhaber von Obst und Gemüse

MENU LATOUR

Rucola | Feige | Parmesan

* Avocado | Salat | Grüner Apfel | Estragon

Petersilienwurzel | Kokos | Koriander

** Kastanie | Haselnüsse | Trüffel

Blumenkohl | Boemboe bali | Kaffir Lime

*** Auswahl an Käse

pro Stück

Birne | Shiso | Saké

Schokolade | Kaffir Lime | Dulce de Leche

5 Gerichte 72,50

*** 6 Gerichte 85,00**

(pro Tisch vor (Mittagsessen) 13.30 Uhr und
(Abendessen) vor 20.30 Uhr zu bestellen)

**** 7 Gerichte 102,50**

(pro Tisch vor (Mittagsessen) 13.30 Uhr und
(Abendessen) vor 20.30 Uhr zu bestellen)

**Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls
ein Aufpreis berechnet**