

# L'arôme Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

Gern begleiten wir Sie mit den passenden Weinen zu jedem Gericht.

*Grüß des Hauses*

## Hiramasa "Ike Jime"

Gelbflossenmakrele | Karotten | Kalamansi | Hiyashi Algen | Kinh Giói

## Cháo

Royal Reis Porridge | Wildgarnelen | Ingwer | Schnittlauch | Spitzkohl

## Giả Cầy

Geschmorte Ochsenbacke a la Indochina | Galgant | Lauch | Mungobohnen | Kochbanane

## Zander

aus dem Wildfang | Dashi Beurre blanc | Miso | Kohlrabi | Kräutersaitlinge | Speckcrunch

## Ente

Barbarie Entenbrust | Hokkaido Kürbis | Purple Curry | Paté | Dumpling | Rosenkohl

## Ananas

Gewürz-Ananas | Kem Cốm | Kokos | salzige Pina Colada | Tapioka

*Süßer Abschluss*

4 Gänge	118 € ohne Ochsenbacke & Zander		Weinbegleitung 46 €
5 Gänge	136 € ohne Ochsenbacke		Weinbegleitung 55 €
6 Gänge	148 €		Weinbegleitung 64 €

Für die Allergene- und Zusatzstoffe-Erklärung wenden Sie sich bitte an unser Personal.