

BLISS OMAKASE MENU

Amuse Bouche

Gebratenes Thunfisch Tataki, Koriander-Chimichuri, Corizo, Teriyaki ^{A,B}

Wildfang Gambas und Jakobsmuscheln, Wakame, Zitronengras-Kokos-Cremé ^{B,F}

Bliss Sashimi und Nigiri Mix

Knuspriger Duroc-Schweinebauch, Apfel-Sellerie-Coleslaw, Miso-Yuzu-Sauce, Cashews ^A

Sorbet, Crémant Rose

Rinderfilet-Tranchen, gebackener Topinambur, Trüffel-Hollandaise, Togarashi ^{A,F}

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade, Praline, Orangen-Ingwer-Karamell ^{A,F}

Menü 7-Gänge 89,00 €

Menü ohne Schweinebauch und Sashimi und Nigiri 75,00 €

VEGGIE MENU

Amuse Bouche

Belugalinsensalat mit Granatapfel, Gemüse-Tempura, Frankfurter Grüne Sauce ^{A,F}

Knusprige Feta-Walnuss-Praline, Brombeer-Kaffee-Sauce und Sesam ^{A, F, N}

Rote Bete-Tatar, Kokos-Marinade, Teriyaki-Pilze, Topinambur, Misocremé ^A

Vegetarische Nigiri, Seealgen Kaviar

Sorbet, Crémant Rose

Pilz-Räuchertofu-Strudel, Edamame, Tom Kha Sauce, marinierter Rettich ^A

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade, Praline, Orangen-Ingwer-Karamell ^{A, F}

Menü 7-Gänge 75,00 €

Menü ohne Rote-Bete-Tatar und Nigiri 65,00 €

Begleitende Weine, 4 Gänge 38,00 €

Begleitende Weine, 6 Gänge 48,00 €

Liebe Gäste, wir bieten unsere Menus ausschließlich tischweise an.

Menübestellung bis 20:30 Uhr

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder fragen Sie unser Service-Personal.