VORWEG

Hausgebackenes Ciabatta, Trüffelbutter[A,F]	7,00 €
Edamame, Meersalz und Sichuan[A]	8,00 €

BLISS SHARING PLATES

Vegetarisch

Belugalinsensalat mit Granatapfel, Parmigiano, gebackene Misoaubergine[A,N,F,L]	14,00 €
Rote Bete und Feta in Kräuteröl, Chili-Pilze, Ofenfenchel, Avocado-Limettencréme[F,F]	14,00 €
Frühlingsrolle mit Räuchertofu, Gemüse und Sprossen, Masaman-Currycréme[A,L,]	14.00 €
Gebackener Blumenkohl-Kartoffelstrudel, Parmesan-Trüffel-Sauce, Kräuteröl[A,F,8]	14,00 €

Fisch und Meeresfrüchte

Gebratener Pulpo, pikante weiße Bohnencréme, Safran-Gemüse[B;]	16,00 €
Ceviche vom Label Rouge Lachs, Kokos-Chili-Marinade, Seealgenkaviar[B]	15,00 €
Wildfang Gambas im Tempura, marinierter Thai-Rotkohlsalat, Wasabicreme [B,A, E]	17,00 €
Schwertfisch-Tranchen, marinierte Teriyaki-Shiitake, Auberginen-Miso-Mouse[A,B,K,L]	24,00 €
Gebratenes Thunfisch Tataki, Koriander-Chimichuri, Teriyaki, Selleriecreme[A,B,E]	25,00 €
Wildfang Gambas und Jakobsmuscheln, Fregola-Pasta, Trüffelrahm[A,B,F,]	36,00 €

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

Fleisch

Französische Entenbrust, cremige Curry-Erdnuss-Linsen, Broccoli[N,H,]	22,00 €
Krosser Duroc-Schweinebauch, Apfel-Kardamom-Chutney, Miso-Yuzu-Sauce[A,L]	22,00 €
Rinderfilet-Tranchen, Kartoffel-Lauchsalat, Trüffelhollandaise, Togarashi[,F]	28,00 €
Beef Nobu-Style, warm mariniert mit Ingwer, Soja-Ponzu-Sauce, heißes Sesamöl [A, G]	18,00 €

DESSERTS

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade, Praline, Orangen-Karamell[A, F]	14,00 €
Mango-Yuzu-Panna Cotta, gerösteste Kokosraspeln und Kokoscreme[F]	12,00 €
Lauwarme französische Crêpe-Torte, Sorbet [AF]	13,00 €
Dessert-Variation[AF]	20,00 €

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

BLISS OMAKASE MENU

Amuse Bouche

Gebratenes Thunfisch Tataki, Koriander-Chimichuri, Teriyaki, Selleriecréme [A,B]

Schwertfisch-Tranchen, marinierte Teriyaki-Shiitake, Auberginen-Miso-Mouse[A,B,K,L]

Krosser Duroc-Schweinebauch, Apfel-Kardamon-Chutney, Miso-Yuzu-Sauce[A]

Bliss Sashimi und Nigiri Mix

Sorbet, Crémant

Rinderfilet-Tranchen, Kartoffel-Lauchsalat, Trüffelhollandaise, Togarashi[A,F]

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade, Praline, Orangen-Ingwer-Karamell[A, F]

Menü 7-Gänge	85,00 €
Menü ohne Schweinebauch und Sashimi und Nigiri	75,00 €

VEGGIE MENU

Amuse Bouche

Belugalinsensalat mit Granatapfel, Parmigiano, gebackene Misoaubergine[A,N]

Gebackener Blumenkohl-Kartoffelstrudel, Parmesan-Trüffel-Sauce, Kräuteröl[A,F,8]

Rote Bete und Feta in Kräuteröl, Chili-Pilze, Ofenfenchel, Avocado-Limettencréme[F]

Vegetarische Nigiri, Seealgen Kaviar

Sorbet, Crémant Rose

Frühlingsrolle mit Räuchertofu, Gemüse und Sprossen, Masaman-Currycréme[A,]

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade, Praline, Orangen-Ingwer-Karamell[A, F]

Menü 7-Gänge	70,00 €
Menü ohne Rote-Bete-Tatar und Nigiri	60,00 €
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.