

Kaviarmenü am 22.09.2018

Aperos

- **Bowfin Kaviar** / Schwertfisch / Brokkoli / getrocknete Sojasauce
- **Harenga Kaviar** / Crème fraîche / Rösti
- **Keta Kaviar** / Lachs / Miso / Kurkuma
- **Saiblingskaviar** / Saiblingstatar / Fenchel / Dill

Amuse Bouche I

Italienischer Baeri Kaviar / Tarbouriech Auster / Schalotten / Granny Smith

Amuse Bouche II

Imperial Kaviar / temperierter LUMA Schweinebauch / Saubohnen / Pilze / Miso

Chinesischer Imperial Kaviar

Sashimi vom Cobia / asiatische Vinaigrette / Avocado

Deutscher Imperial Kaviar

Tatar vom LUMA Beef (Filet) / Wiesenkräuter / Eigelb

Osietra Kaviar

Delice vom europäischen Hummer / Kartoffel / Liebstöckel / Ziegenfrischkäse

Israelischer Imperial Kaviar

Heilbutt / geräucherte Butter / Schnittlauch / Spinat

Pre-Dessert

Passionsfrucht Kaviar

Weißer Valrhona Ivoire Schokolade / Mango / Vanille

Petits Fours

5 Gänge Menü inkl. Aperitif, Wasser und Espresso 219 € pro Person
Wahlweise mit Weinbegleitung 70 € pro Person

Gemeinsamer Beginn 19:00 Uhr