



# iuma

by Dyllong & De Luca

## APERÓ

- TROUT „IKE JIME“  
carrot, sesame, goat cheese
- „CHALLANS“ DUCK  
satsuma, beetroot „dry aged“, tarragon

## CHAWANMUSHI

10 g Kaviar  
„Caspian Gold Premium Selection“, Liebstöckel  
zzgl. 28 p.P.

- MAIZE  
egg yolk, furikake, leek
- LOCAL CATTLE  
soba, cauliflower, umeboshi
- SWEET POTATO  
itakuja, yuzu, coriander

## TAIYAKI

Menü  
95,00€ inkl. begleitender Weine (0,1l je Gang)