

tuma

by Dyllong & De Luca

APERÓ

AUSTER, LARDO, GURKE, APFEL
ZIEGENKÄSE, MATCHA, TOMATE, VERBENE
TAKOYAKI, BELPER KNOLLE, RADIESCHEN
HÜHNERLEBER, MAIS, LIMETTE

KOPFSALAT, RAUHLACHS, TOGARASHI

BALFEGÓ THUNFISCH

Wassermelone, Tomaten Dashi, Fenchel

NASU DENGAKU

Pflaume, Dukkah, Shiso

JAKOBSMUSCHEL

Blumenkohl, Yuzu, Eigelb
mit 10g Kaviar „Caspian Gold Premium Selection“
zzgl. 28€

WEIDERIND UND DIE KRÄUTER DIE ES ISST

Asaduke Gurke, Shiro Kombu

BRETONISCHER HUMMER

Karotte, Curry, Sanddorn Kosho

OKONOMIYAKI

Sommer Gemüse, Sake Beurre blanc, Gomashio

TONKATSU VOM MANGALITZA SCHWEIN

Paprika, Koshihikari, japanischer Senf

HITS FROM THE BONG “SUMMER EDITION”

Kirsche, Dulcey Blond, Hanf, Joghurt

TAIYAKI

Menü

8 Gang 125€

6 Gang (ohne Nasu Dengaku und Hummer) 99€

4 Gang (ohne Nasu Dengaku, Weiderind, Hummer und Okonomiyaki) 75€

Getränkebegleitung

8 Gang 79€

6 Gang 62€

4 Gang 52€