

## Kai Ho April 2023

*Taiwanische Austern Fritter – Shiso – Fischmousse – Schwein – „sweet & spicy“ Dip  
Karamellisiertes Shiitake Tartelette – Crème Fraîche – Sprossen  
Bretonische Abalone – Lotuswurzel – Mandel Emulsion*

甜豆湯

Erbsensuppe – Trüffelschaum – Wasserkresse-Tintenfisch-Dimsum

### Menü

啫啫海

Thunfisch – Avocado – Tofu – 100 jähriges Ei – Lachskaviar

\*\*\*

白龍鱈玉

Herzhafter taiwanischer Tangyuan Knödel – Kaviar – Bärlauchsauce

\*\*\*

休息站的回憶

Pu-Erh Tee Bio Ei – Süßkartoffel Fondant – „Congee“

\*\*\*

龍蝦

Bretonischer Hummer – geräucherter weißer Spargel – grüner Spargel – Goji Beeren Béarnaise

\*\*\*

鴿子

Bresse Taube – roter Hefe Reis – Ingwer – Buchweizen – Morchel

Konfierte Taubenkeule – taiwanisches Satay Aioli

\*\*\*

金萱愛玉凍

Jin Xuan Oolong Tee Aiyu Gelee – Ananas Sorbet – Gewürztraminer Schaum

\*\*\*

木瓜牛奶與烤吐司

Papaya Milch Parfait – Papaya „Leder“ – getoastete Brot Meringue

Menü in sieben Gängen EUR 245  
Menü in fünf Gängen EUR 205  
(ohne Tangyuan Knödel und Jin Xuan Oolong)

Änderungen im Menü vorbehalten