

# TASTING MENU

IKEJIME HAMACHI I FORELLENKAVIAR I DILL  
CARABINERO AUS PORTUGAL IN DASHI GEBEIZT I STAUDENSELLERIE  
SALZIGE KRÄUTER

\* \* \*

GERÄUCHERTER AAL I WEIßER SPARGEL

\* \* \*

BALFEGO THUNFISCH I RETTICH I JAPANISCHER PFANNKUCHEN

\* \* \*

MAKRELE AUS VENDÉE I KAPER I AVOCADO I THAI BASILIKUM

\* \* \*

ENTENLEBER I BROMBEERE I ROTER AKAZUESSIG I PIEMONTESEER HASELNUSS

\* \* \*

KOHLRABI IM SALZTEIG GEBACKEN I LACHSBAUCH I SESAM I WASABI

\* \* \*

KAISERGRANAT AUS NORWEGEN I FENCHEL I MANDARINE I PAK-CHOI

\* \* \*

KALBSBRIES I MORCHEL I ERBSE I KALBSZUNGE

\* \* \*

CRÉPINETTE VON DER WACHTEL I POVERADE I SALZZITRONE I PINIENKERNE

\* \* \*

KOKOSNUSS I FINGERLIMES NASHI-BIRNE

\* \* \*

PISTAZIE I ROTE FRÜCHTE I VANILLE-MISO I RHABARBER

\* \* \*

KAROTTE-FRISCHKÄSE I SANDORN-KONDENSMILCH

MAINTOWER-ERDNUSS I KOMBU ALGE-APFEL

# TASTING MENU

7 GANG MENÜ, KOMPLETT: 212€

6 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER: 198€

5 GANG MENÜ, OHNE ENTENLEBER, KAISERGRANAT: 169€

## AUFPREISE:

15g ROYAL BELGIAN CAVIAR ZUR MAKRELE: 50€  
KÄSEAUSSWAHL VON AFFINEUR BORDIER I CHUTNEY: 28€  
JAPANISCHES WAGYU A5 STATT KALBSBRIES: 82€

## WEINBEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 156€

6 GANG MENÜ: 137€

5 GANG MENÜ: 102€

## ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

7 GANG MENÜ: 73€

6 GANG MENÜ: 65€

5 GANG MENÜ: 57€

A stylized black line-art logo of a tower, consisting of two vertical lines that taper towards the bottom, with a circular top section.

**M A I N T O W E R**

RESTAURANT & LOUNGE