

BITTE WENDEN SIE SICH BEI ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN AN UNSER SERVICE TEAM

## **YoSH Grand Menu**

Amuse Bouche

\*\*\*

### **Bretonischer Hummer**

Nussbutter

\*\*\*

### **Sautierte Foie Gras**

Filoteig Vanilleconsommé Sellerie Püree

\*\*\*

### **Coquilles Saint Jacques**

Trüffel-Püree Wildkräutersalat

\*\*\*

### **Bretonischer Wolfsbarsch**

Nage Reduktion Caviar

\*\*\*

Yuzu Sorbet

\*\*\*

### **Japanisches Kagoshima Beef**

Pak Choi Rettich

\*\*\*

### **Valrhona Schokoladentörtchen**

Karamell Eis Merengue

198,-

ab 2 Personen

## **YoSH Tapas Menu**

Amuse Bouche

\*\*\*

### **Gebratene Gänseleber**

Belugalinsen Balsamico Jus

\*\*\*

### **Hummer Raviolo**

Roter Curry

\*\*\*

### **Geliertes Wagyu Tafelspitz ,Mille Feuille´**

Wildkräutersalat Vinaigrette

\*\*\*

### **Sepia Spaghettini**

Meeresfrüchte

\*\*\*

### **Bretonischer Wolfsbarsch**

Schalotten Sauce Parisienne Kartoffeln

\*\*\*

### **Geeistes Hohenloher Frischkäsemousse**

Balsamico Feigen

\*\*\*

### **Getrüffelte Perlhuhnbrust**

Kartoffel-Lauch Mousseline

\*\*\*

### **Rhabarber Parfait**

Erdbeere Weisse Schokolade

148,-

## Vorspeisen

<b>Gänseleberterrine</b>	36,-
dreierlei Confit Brioche	
<b>Ochsenbäckle Ravioli</b>	26,-
Braten Jus Frühlingslauch	
<b>Geflammter Schottischer Wildlachs</b>	26,-
Wakame Koriander Frühlingslauch	

## Caviar

<b>Ossetra Imperial</b>	30g	115,-
	125g	480,-
Blinis		
Crème Fraîche		
Kartoffelschnee		
Wachtelei		
<b>Carpaccio US Filet</b>		127,-
Crème Fraîche Ossetra Imperial 30g		

## Suppen

**Petersilienwurzelschaumsuppe** 16,-

Schwarzer Trüffel

**Tomaten Consommé** 16,-

Gemüse Ravioli

## Zwischengänge

**Bretonischer Halber Hummer** 58,-

Nussbutter

**Tiefsee Langostinos** 32,-

Mango-Chilli Grüner Spargel Zitronengras-Ingwerschaum

**Sautierte Foie Gras** 32,-

Filoteig Vanilleconsommé Sellerie Püree

## Fisch | Hummer

**Bretonischer Wolfsbarsch** 48,-

Schalotten Sauce Parisienne Kartoffel

**Bretonischer Steinbutt** 58,-

Rotwein Butter Gänseleber Croutons

**Bretonischer Ganzer Hummer** 110,-

Nussbutter

## Fleisch

**Ochsenbäckle** 42,-

Petersilienwurzelpüree Glasierte Gemüse Trüffel Jus

**Japanisches Kagoshima Beef** 95,-

Pak Choi Rettich

**US Rib Eye Tranchen** 55,-

Rahmspinat Kartoffel-Schalotten-Rösti

**US Chateaubriand** (ab 2 Personen) 58,- p.P

Gänseleber Rotwein Schalotten Bordelaise Sauce

**Bayrischer Maibock** 52,-

Frühlingsgemüse karamellisierte Macadamia Nüsse Spätzle

## Dessert

<b>Rhabarber Parfait</b>	19,-
Erdbeere Weisse Schokolade	
<b>Karamellisierte Apfeltarte</b>	19,-
Tahiti Vanille Eis	
<b>Valrhona Schokoladentörtchen</b>	19,-
Karamell Eis Merengue	
<b>YoSH Colonel</b>	19,-
Yuzu Sorbet Champagner Vodka	
<b>Sorbetauswahl</b>	5,-
pro Sorte	
<b>Französische Rohmilchkäse Auswahl</b>	23,-
Nüsse Chutney	

## CHAMPAGNER

Louis Roederer Brut Premier	0,1	19,-
Louis Roederer Brut Rosé Jahrgang	0,1	21,-

## OFFENE WEINE

Guadalupe White Alentejo	0,1	9,50
Guadalupe Selection Red Alentejo	0,1	9,50

## BIER

König Pilsener vom Fass	0,2	3,50
Erdinger Weissbier	0,33	4,50
Tannenzäpfle alkoholfrei	0,33	4,50

## WASSER

St. Leonhardt Quelle Medium	1,0	9,-
St. Leonhardt Quelle Still	1,0	9,-
Badoit	1,0	9,-

## SOFT GETRÄNKE

Coca Cola <sup>1,3,9</sup> Fanta <sup>1,3</sup> Sprite <sup>1,10</sup>	0,2	3,-
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale <sup>3,4,10,11</sup>	0,2	5,-
Van Nahmen Säfte:		
Quitte Rhabarber Kirsche Dornfelder	0,2	6,50
Renette Cox Orangen Apfelsaft (handgepflückt)	0,33	9,-

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso		3,50
Cappuccino		5,-
Kaffee		4,-
Tee Kännchen		6,-