

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

Menu Marché

Amuse Bouche

US Beef Filet Tatar

Rösti Wachtelei

Tagliatelle

Caviar Champagner-Schaum

Tiefsee Langostino

Mango-Chilli Grüner Spargel Zitronengras-Ingwerschaum

Himbeer Sorbet

Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch

Pak Choi Süsskartoffel Rettich Salat

Erdbeer Panna Cotta

Rhabarber Sauerrahm Eis

125,-

ohne Tagliatelle 98,-

ab 2 Personen

YoSH Grand Menu

Amuse Bouche

Bretonischer Hummer

Nussbutter

Gebratene Gänseleber

Glacierte Apfelscheiben Salzkaramele Geröstete Haselnüsse

Coquilles Saint Jacques

Trüffel-Püree Wildkräutersalat

Bretonischer Wolfsbarsch

Nage Reduktion Caviar

Yuzu Sorbet

US Chateaubriand

Rotwein Schalotten Kartoffel Mousseline Bordelaise Sauce

Birnenstrudel

Glasierte Nashi Birne Vanille Sauce Weisses Schokoladen Eis

198,-

ab 2 Personen

YoSH Tapas Menu

Amuse Bouche

Gänseleber Terrine

Zwetschgen Variation karamellisierte Pistazien

Hummer Raviolo

Roter Curry

US Beef Filet Tatar

Rösti Wachtelei

Tiefsee Langostino

Mango-Chilli Grüner Spargel Zitronengras-Ingwerschaum

Bretonischer Wolfsbarsch

Schalotten Sauce Parisienne Kartoffeln

Cassis Sorbet

Bretonisches Lammcaree

Bohnenpüree Madeira Jus

Karamellisierte Apfeltarte

Tahiti Vanille Eis

148,-

Vorspeisen

Gänseleberterrine	36,-
Zwetschgen Variation karamellisierte Pistazien	
US Beef Filet Tatar	32,-
Rösti Wachtelei	
Coquilles Saint Jacques	32,-
Trüffel-Püree Wildkräutersalat	

Caviar

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

Suppen

Petersilienwurzelschaumsuppe 19,-

Trüffel

Tomaten Consommé 16,-

Gemüse Ravioli

Zwischengänge

Bretonischer Halber Hummer 58,-

Nussbutter

Tiefsee Langostinos 32,-

Mango-Chilli Grüner Spargel Zitronengras-Ingwerschaum

Gebratene Gänseleber 36,-

Glacierte Apfelscheiben Salzkaramell Geröstete Haselnüsse

Hummer Ravioli 28,-

Roter Curry

Fisch | Hummer

Bretonischer Wolfsbarsch	48,-
Schalotten Sauce Parisienne Kartoffel	
Bretonischer Steinbutt	48,-
Spargel Risotto Morcheln	
Bretonischer Ganzer Hummer	110,-
Nussbutter	

Fleisch

Bretonisches Lammcaree	48,-
Bohnenpüree Madeira Jus	
US Chateaubriand (ab 2 Personen)	62,- p.P
Gänseleber Rotwein Schalotten Bordelaise Sauce	
YoSH Surf'n Turf	52,-
Kalbs Medallions Tiefsee Langostino Morcheln Spargel	

Dessert

Erdbeer Panna Cotta 21,-

Rhabarber Sauerrahm Eis

Karamellierte Apfeltarte 19,-

Tahiti Vanille Eis

Birnenstrudel 21,-

Glasierte Nashi Birne Vanille Sauce Weisses Schokoladen Eis

YoSH Colonel 19,-

Yuzu Sorbet Champagner Vodka

Sorbetauswahl 5,-

pro Sorte

Französische Rohmilchkäse Auswahl 26,-

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 ^{1,3,9} Fanta ^{1,3} Sprite ^{1,10}	0,2	3,-
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale ^{3,4,10,11}	0,2	5,-
Van Nahmen Säfte:		
Quitte Rhabarber Kirsche Dornfelder	0,2	6,50
Renette Cox Orangen Apfelsaft (handgepflückt)	0,25	9,-

HEISSE GETRÄNKE

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