

Menu Marché

Amuse Bouche

Geliertes Wagyu Tafelspitz ,Mille Feuille´

Wildkräutersalat Vinaigrette

Tagliatelle

Caviar Champagner-Schaum

Tiefsee Langostino

Mango-Chilli Grüner Spargel Zitronengras-Ingwerschaum

Himbeer Sorbet

Getrüffelte Perlhuhnbrust

Kartoffel-Lauch Mousseline

Valrhona Schokoladenauflauf

Rumtopf Früchte Sauerrahm Eis

125,-

ohne Tagliatelle 98,-

ab 2 Personen

YoSH Grand Menu

Amuse Bouche

Bretonischer Hummer

Nussbutter

Gänseleber Variation

dreierlei Confit Brioche

Coquilles Saint Jacques

Trüffel-Püree Wildkräutersalat

Bretonischer Wolfsbarsch

Nage Reduktion Caviar

Yuzu Sorbet

US Chateaubriand

Rotwein Schalotten Kartoffel Mousseline Bordelaise Sauce

Mille Feuille

Weisses Schokoladen Eis Himbeere

198,-

ab 2 Personen

YoSH Tapas Menu

Amuse Bouche

Gänseleber Terrine

Zwetschgen Variation karamellisierte Pistazien

Hummer Raviolo

Roter Curry

Geliertes Wagyu Tafelspitz ,Mille Feuille´

Wildkräutersalat Vinaigrette

Tiefsee Langostino

Mango-Chilli Grüner Spargel Zitronengras-Ingwerschaum

Bretonischer Wolfsbarsch

Schalotten Sauce Parisienne Kartoffeln

Geeistes Hohenloher Frischkäsemousse

Balsamico Feigen

Ochsenbäckle

geschmortes Filderkraut Petersilienwurzel Püree

Karamellisierte Apfeltarte

Tahiti Vanille Eis

148,-

Valentine's Menu

Amuse Bouche

Gebratener grüner Spargel

Lachsrosen Wildkräutersalat

Apfel-Sellerie Schaumsüppchen

Jakobsmuschel

Tagliatelle

Caviar Champagner-Schaum

Yuzu Sorbet

Kalbskotelette Tranchen

Perigord-Trüffel Risotto

Gratinierte Beeren

Sauerrahm Eis

135,-

Vorspeisen

Gänseleberterrine	36,-
Zwetschgen Variation karamellisierte Pistazien	
Geliertes Wagyu Tafelspitz ‚Mille Feuille‘	32,-
Wildkräutersalat Vinaigrette	
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

Gänseleber Variation 36,-

dreierlei Confit Brioche

Hummer Ravioli 28,-

Roter Curry

Fisch | Hummer

Bretonischer Wolfsbarsch	48,-
Schalotten Sauce Parisienne Kartoffel	
Bretonischer Steinbutt	48,-
Pilz Risotto Beurre Blanc	
Bretonischer Ganzer Hummer	110,-
Nussbutter	

Fleisch

Bayrischer Rehrücken	52,-
Spätzle Schwenkgemüse	
US Chateaubriand (ab 2 Personen)	62,- p.P
Gänseleber Rotwein Schalotten Bordelaise Sauce	

Dessert

Valrhona Schokoladenauflauf	21,-
Rumtopf Früchte Sauerrahm Eis	
Karamellisierte Apfeltarte	19,-
Tahiti Vanille Eis	
Mille Feuille	21,-
Weisses Schokoladen Eis Himbeere	
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,-