

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

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

dreierlei Confit Brioche

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

Getrüffelte Perlhuhnbrust

Kartoffel-Lauch Mousseline

Yoghurt Espuma

Yuzu Gurken Limette

148,-

Vorspeisen

Gänseleberterrine dreierlei Confit Brioche	36,-
Gelirtes Wagyu Tafelspitz ‚Mille Feuille‘ Wildkräutersalat Vinaigrette	32,-
Coquilles Saint Jacques Trüffel-Püree Wildkräutersalat	32,-

Caviar

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

Gänseleber Variation 36,-

dreierlei Confit Brioche

Hummer Ravioli 28,-

Roter Curry

Fisch | Hummer

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

Fleisch

Getrüffelte Perlhuhnbrust	38,-
Kartoffel-Lauch Mousseline	
US Chateaubriand (ab 2 Personen)	58,- p.P
Gänseleber Rotwein Schalotten Bordelaise Sauce	

Dessert

Yoghurt Espuma 19,-

Yuzu Gurken Limette

Karamellierte Apfeltarte 19,-

Tahiti Vanille Eis

Mille Feuille 19,-

Weisses Schokoladen Eis Himbeere

YoSH Colonel 19,-

Yuzu Sorbet Champagner Vodka

Sorbetauswahl 5,-

pro Sorte

Französische Rohmilchkäse Auswahl 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 ^{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)	0,33	9,-

HEISSE GETRÄNKE

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