

## **YoSH Advents Menu**

Amuse Bouche

\*\*\*

### **Gänseleber Variation**

dreierlei Confit Brioche

\*\*\*

### **Champagnerkraut Suppe**

Pancetta Ravioli

\*\*\*

### **Bretonischer Wolfsbarsch**

Pastinakenpüree geschmorter Chicorée

\*\*\*

Cassis Sorbet

\*\*\*

### **Barbarie Entenbrust**

Pflaumen Jus Lauchzwiebel

\*\*\*

### **Valrhona Schokoladenauflauf**

Rumtopf Früchte Sauerrahm Eis

125,-

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,-

## Vorspeisen

<b>Gänseleberterrine</b>	36,-
Zwetschgen Variation karamellisierte Pistazien	
<b>Geliertes Wagyu Tafelspitz ‚Mille Feuille‘</b>	32,-
Wildkräutersalat Vinaigrette	
<b>Coquilles Saint Jacques</b>	32,-
Trüffel-Püree Wildkräutersalat	

## 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** 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

<b>Bretonischer Wolfsbarsch</b>	48,-
Schalotten Sauce Parisienne Kartoffel	
<b>Bretonischer Steinbutt</b>	48,-
Pfifferling Risotto Beurre Blanc	
<b>Bretonischer Ganzer Hummer</b>	110,-
Nussbutter	

## Fleisch

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

## Dessert

<b>Valrhona Schokoladenauflauf</b>	21,-
Rumtopf Früchte Sauerrahm Eis	
<b>Karamellisierte Apfeltarte</b>	19,-
Tahiti Vanille Eis	
<b>Mille Feuille</b>	21,-
Weisses Schokoladen Eis Himbeere	
<b>YoSH Colonel</b>	19,-
Yuzu Sorbet Champagner Vodka	
<b>Sorbetauswahl</b>	5,-
pro Sorte	
<b>Französische Rohmilchkäse Auswahl</b>	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 <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)	0,25	9,-

## HEISSE GETRÄNKE

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