

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

Karamellierte Apfeltarte

Tahiti Vanille 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

Maronen Panna Cotta

Valrhona Schokoladen Eis Traubengelee

148,-

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,-

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) | 62,- p.P |
| Gänseleber Rotwein Schalotten Bordelaise Sauce | |

Dessert

Maronen Panna Cotta 21,-

Valrhona Schokoladen Eis Traubengelee

Karamellierte 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) | 0,33 | 9,- |

HEISSE GETRÄNKE

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