

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**

Roter Curry Blattspinat

\*\*\*

### **Himbeer Sorbet**

\*\*\*

### **Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch**

Pak Choi Süsskartoffel Rettich Salat

\*\*\*

### **Karamellierte Apfeltarte**

Tahiti Vanille Eis

125,-

ohne Tagliatelle 98,-

ab 2 Personen

## **YoSH Grand Menu**

Amuse Bouche

\*\*\*

### **Tiefsee Langostinos**

Roter Curry Blattspinat

\*\*\*

### **Gebratene Gänseleber**

Glacierte Apfelscheiben Salzkaramell Geröstete Haselnüsse

\*\*\*

### **Coquilles Saint Jacques**

Trüffel-Püree Wildkräutersalat

\*\*\*

### **Bretonischer Wolfsbarsch**

Nage Reduktion Caviar

\*\*\*

Yuzu Sorbet

\*\*\*

### **US Chateaubriand**

Rotwein Schalotten Kartoffel Mousseline Bordelaise Sauce

\*\*\*

### **Erdbeer Panna Cotta**

Rhabarber Sauerrahm Eis

198,-

## Vorspeisen

<b>Gänseleberterrine</b>	36,-
Zwetschgen Variation karamellisierte Pistazien	
<b>US Beef Filet Tatar</b>	32,-
Rösti Wachtelei	
<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** 16,-

Alpenblüten

**Tomaten Consommé** 16,-

Gemüse Ravioli

## Zwischengänge

**Bretonischer Halber Hummer** 58,-

Nussbutter

**Tiefsee Langostinos** 32,-

Roter Curry Blattspinat

**Gebratene Gänseleber** 36,-

Glacierte Apfelscheiben Salzkarameil Geröstete Haselnüsse

## Fisch | Hummer

**Bretonischer Wolfsbarsch** 48,-

Schalotten Sauce Parisienne Kartoffel

**Bretonischer Ganzer Hummer** 110,-

Nussbutter

## Fleisch

**Bayrischer Rehrücken** 54,-

Wilder Broccoli Pfifferlinge Spätzle Preiselbeer-Jus

**US Chateaubriand** (ab 2 Personen) 62,- p.P

Gänseleber Rotwein Schalotten Bordelaise Sauce

## Dessert

**Erdbeer Panna Cotta** 21,-

Rhabarber Sauerrahm Eis

**Karamellierte Apfeltarte** 19,-

Tahiti Vanille 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 <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,-