

Menu Marché

Amuse Bouche

Wagyu Tafelspitz Sülze

Wildkräutersalat Trüffelvinaigrette

Bärlauchschaumsuppe

Hummer Ragout

Bretonischer Steinbutt

Erbsen Nage

Cassis Sorbet

US Beef Filet ‚Rossini‘

Kartoffelmousseline Blattspinat

Erdbeer Panna Cotta

Vanille Creme Rhabarber Eis

128,-

YoSH Tapas Menu

Amuse Bouche

Gänseleberterrine
dreierlei Confit Brioche

Norwegische Fjord-Forelle
Wakame Sesam Koriander

Wachtelessenz
Wurzelgemüse Wachtel-Roulade

Tiefsee Langostino
Mango Chilli Zitronengrasschaum

Geeistes Hohenloher Frischkäsemousse
Marillen Essigessenz

Frühlingslamm
Bries Tortellini Salatherzen Senfsaat

Karamellierte Apfeltarte
Tahiti Vanille Eis

149,-

YoSH Grand Menu

Amuse Bouche

Bretonischer Hummer

Spargel Artischocken

Sautierte Foie Gras

Filoteig Vanilleconsommé Sellerie Püree

Coquilles Saint Jacques

Trüffel-Püree Wildkräutersalat

Bretonischer Wolfsbarsch

Nage Reduktion Caviar

Yuzu Sorbet

Japanisches Kobe Beef

Shiitake Pilze junger Lauch Sesam Gnocchi

Champagner - Rhabarbersüppchen

Topfenmousse Erdbeer Ragout Tahiti Vanille

198,-

Vorspeisen

Gebratene Gänseleber	32,-
Beluga Linsen Wildkräutersalat	
Seeteufel - Lachs Carpaccio	26,-
Basilikumpesto Limonenvinaigrette	

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

Weisse Tomatenschaumsuppe 16,-

Basilikum Gnocchi

Zwischengänge

Bretonischer Halber Hummer 58,-

Nussbutter

Tiefsee Langostinos 32,-

Lauch Püree Trüffelvinaigrette

Sautierte Foie Gras 32,-

Filoteig Vanilleconsommé Sellerie Püree

Fisch | Hummer

Bretonischer Wolfsbarsch 48,-

Gebratene Artischocken Pinienkerne Gnocchis

Bretonischer Steinbutt 48,-

Weisser Deutscher Spargel Sauce Hollandaise

Bretonischer Ganzer Hummer 110,-

Nussbutter

Fleisch

Ochsenbäckle 39,-

Petersilienwurzelpüree Glasierte Gemüse Trüffel Jus

Japanisches Kobe Beef 95,-

Shiitake Pilze junger Lauch Sesam Gnocchi

US Rib Eye Tranchen 52,-

Rahmspinat Kartoffel-Schalotten-Rösti

YoSH ‚Surf ’n Turf’ 48,-

Kalbsfilet Tiefsee Langostino Morcheln

Dessert

Schokoladen Soufflé	16,-
Sauerrahm Eis	
Karamellisierte Apfeltarte	16,-
Tahiti Vanille Eis	
Erdbeer Panna Cotta	16,-
Vanille Creme Rhabarber Eis	
YoSH Colonel	16,-
Yuzu Sorbet Champagner Vodka	
Sorbetauswahl	5,-
je Kugel	
Französische Rohmilchkäse Auswahl	18,-
Nüsse Chutney	

CHAMPAGNER

Louis Roederer Brut Premier	0,1	17,-
Ruinart Rosé	0,1	19,-

OFFENE WEINE

Guadalupe White Alentejo	0,1	9,50
2013 Jose Pariente Verdejo	0,1	9,50
Guadalupe Red Alentejo	0,1	9,50
2010 Seigneurs d'Aiguilhe Conte de Neipperg	0,1	11,50

BIER

König Pilsener vom Fass	0,2	3,50
Erdinger Weissbier	0,33	4,50
König Pilsener 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,-