KURO MORI STARTER*

DAIKON | Rote Bete | Holunderblüte

CHAWANMUSHI | Trüffel

SELLERIE | Nori | SD Soja

RINDERTATAR | Räucherschmand | Brioche

26 pro Pers.
inkl. Glas Laurent Perrier 38
inkl. Flasche Laurent Perrier 0,375 l - 65

MENÜ

FJORD FORELLE
Kopfsalat | Kujyo-Sud | Kalamansi
28
2022 Grüner Veltliner am Berg, Ott 8

SPARGEL
Kartoffel | Morchel | Eigelb
28
2021 Gutedel „Isteiner", am Klotz 9

SCHELLFISCH
Krustentiercurry | Saté-Rosinenkruste
34
2022 Riesling „Schnait", Schnaitmann 8

RIND
Zwiebelgewächse | Dashi | Sushireis
44 (kleine Portion)
2021 Cabernet Franc „Kapitel 1", Christian Tschida 13

RHABARBER
Original Beans Kuvertüre | Milch
20
Muskat Petit Grains, Fritz Waßmer 8

oder

KÄSEAUSWAHL
Maître Bernard Antony
24
2011 „P" LBV BOT.2021, von Gleichenstein 10

---

4 Gänge 98
Fjord Forelle / Schellfisch / Rind / Dessert
+ K.M. Starter 112 + 4 Glas Wein 38
(Bestellung von 4 & 5 Gängen bis 20:30 Uhr)

5 Gänge 120
+ K.M. Starter 134 + 5 Glas Wein 46

KURO MORI „ALL IN" 150 (tischweise)
5 Gänge / K.M. Starter / Brot / Wasser / Café Gourmand

Special: Dienstag – Donnerstag erhaltet Ihr die Menüs & das ALL IN 20 % günstiger.

SIGNATURE DISH

LANDBROT VOM „BROTBRUDER"
Miso Butter | Bibeleskäse
12

HORBENER ZIEGENFRISCHKÄSE
Kohlrabi | Portulak | Miso | Rhabarber
22

RINDERTATAR *handgeschnitten*
Spargel | Oxalis | Schmand
26 + Prunier Caviar (15 g) 24

„TOM KHA GAI"
Thailands berühmte Hühnersuppe
Hühnchen | Ingwer | Maultäschle
18

GYOZA *vegetarisch*
asiatische Maultäschle
Salzzitrone | Ponzu | Buchenpilze
26

MAKRELE
Petersilienwurzel | Yuzu | Shiitake
36

SHORT RIB
Kartoffel | Spargel | Miso
42

DESSERT

WASABIBLATTSORBET
Yuzuschaum | Salzzitrone | Oxalis
20

SCHWARZWÄLDER KIRSCH
#blackforestmeetsasia
Forchheimer Ingwer | Kirsche | Shiso
20

CAFÉ GOURMAND
Espresso | Canelé | Yuzu Praline
11 (im Menü 6)

Unsere Portionen entsprechen einer Größe von Vorspeisen bzw. Zwischengerichten und wir empfehlen Ihnen eine Auswahl von 3 Gerichten.