

APÉRITIF

WHITE NEGRONI „KURO MORI STYLE“

Holunderblüte
15

WINZERSEKT

2019 brut nature *DISCHSCHAUMWEIN*, Heinz Wagner
0,1 l - 9

LAURENT PERRIER LA CUVÉE

0,1 l - 15

WEINBEGLEITUNG

Apéritif zur Wahl

2018 Riesling Mineral, Emrich Schönleber

2019 Sauvignon blanc, Stiegler

2022 Chardonnay Alte Reben, Heinemann

Spätburgunder Prestige aus der Magnum Flasche, Matthias Höfflin

Muskat Petit Grains, Fritz Waßmer

50 € inkl. Apéritif
(bei Vorbestellung 40 €)

KURO MORI STARTER

FORELLE | Buttermilch | Gurke *Amadeus Kura*

CHAWANMUSHI | Trüffel

JAKOBSMUSCHEL | grüner Spargel

ERBSE | Wasabi

LANDBROT VOM „BROTBRUDER“

Miso Butter | Bibeleskäse

MENÜ

LACHS

Calamansi | Chili | Cashew
Amadeus Kura

KNURRHAHN

Karotten-Gazpacho | Tagetes | Mispel
Team Kuro Mori

SELLERIE

Eigelb | Pfifferlinge
Team Kuro Mori

SHORT RIP

Kimchi | Süsskartoffel
Amadeus Kura

ERDBEERE

Holunderblüte | Milch | Miso
Team Kuro Mori

140 €



„DISCH & FRIENDS“

„Amadeus Kura meets Kuro Mori“

9. Juli 2024 – 18:30 Uhr

DJ Micha by Randy Club

DIE KÖCHE

**Amadeus Kura, Löwengrube Freiburg
Daniel Liebl & Marcus Tangemann, Kuro Mori
Steffen Disch**

