

YoSH Valentine's Menu

Amuse Bouche

Coquilles Saint Jacques

Schwarzer Trüffel Petersilienwurzel-Mousselline

Tomatenessenz

Quarkklößchen

Gänseleber-Ravioli

Schalotten Confit Portweinjus

Rote Meerbarbe

Safran-Fenchelpurée Bouillabaisse Sud

Hohenloher Frischkäsemousse

Cassis Feige

US Rib Eye Tranchen

Rahmspinat Kartoffel-Schalotten-Rösti

oder

Seeteufel

Soja-Ingwersud Asiatisches Gemüse

Weisses Schokoladen-Zitronengras Parfait

Tropische Früchte Filoteig

149,-

YoSH Tapas Menu

Amuse Bouche

Lauwarmes Pulpo-Hummer Carpaccio

Wildkräutersalat Oliven Vinaigrette

Thunfisch Tatar

Guacamole Wasabi

Wachtelessenz

Wurzelgemüse Wachtel-Roulade

Rote Meerbarbe

Safran-Fenchelpurée Bouillabaisse Sud

Hohenloher Frischkäsemousse

Cassis Feige

Lammrücken

Ratatouille Rosmarin Gnocchis

Schokoladen Soufflé

Sauerrahm Eis

139,-

Menu Marché

Amuse Bouche

Gänseleberterrine
Apfelchutney Brioche

Petersilienwurzelschaumsuppe

Schottischer Wildlachs
Macadamia Krokant Wirsing Rotweinbutter

Heidelbeer Sorbet

Iberico Kotelette
Mediterrane Bohnen Schupfnudeln

Valrhona Schokoladenvariation

118,-

YoSH Grand Menu

Amuse Bouche

Bretonischer Hummer

Spargel Artischocken

Sautierte Foie Gras

Filoteig Vanilleconsommé Selleriepurée

Coquilles Saint Jacques

Schwarzer Trüffel Petersilienwurzel-Mousselline

Atlantik Steinbutt Filet

Nage Reduktion Caviar

Yuzuzu Sorbet

Japanisches Kobe Beef

Shitake Pilze Frühlingslauch Sesam Gnocchi

Weisses Schokoladen-Zitronengras Parfait

Tropische Früchte Filoteig

198,-

Vorspeisen

Rinderfilet Carpaccio US Beef 28,-
Shitake Pilze Parmesan Cracker

Gänseleberterrine 36,-
dreierlei Confit Brioche

Lauwarmes Pulpo-Hummer Carpaccio 32,-
Wildkräutersalat Oliven Vinaigrette

Thunfisch Tatar 32,-
Guacamole Wasabi

Caviar

Ossetra Imperial 30g 115,-
125g 480,-

Blinis
Crème Fraîche
Kartoffelschnee
Wachtelei

Tatar US Filet 129,-
Ochsenschwanzgelée Ossetra Imperial 30g

Carpaccio US Filet 127,-
Crème Fraîche Ossetra Imperial 30g

Suppen

Petersilienwurzelschaumsuppe 16,-

Schwarzer Trüffel

Tomatenssenz 16,-

Quarkklößchen

Wachtelessenz 16,-

Wurzelgemüse Wachtel Roulade

Zwischengänge

Bretonischer Hummer 38,-

Spargel Artischocken

Gänseleber-Ravioli 32,-

Schalotten Confit Portweinjus

Sautierte Foie Gras 32,-

Filoteig Vanilleconsommé Selleriepurée

Fisch

Rote Meerbarbe 46,-

Safran-Fenchelpurée Bouillabaisse Sud Pellkartoffel

Atlantik Steinbutt 48,-

Artischocken-Ravioli Pinienkerne Rotweinschalotten

Seeteufel 45,-

Soja-Ingwersud Asiatisches Gemüse

Fleisch

Ochsenbäckle 39,-

Schwenkgemüse handgeschabte Spätzle

Salzwiesenlammcarée 48,-

Ratatouille Thymian Jus Rosmarin Gnocchis

Tournedo ‚Rossini‘ US Beef 62,-

Gebratene Foie Gras Trüffeljus Blattspinat

US Rib Eye Tranchen 52,-

Rahmspinat Kartoffel-Schalotten-Rösti

Dessert

Schokoladen Soufflé	16,-
Sauerrahm Eis	
Soufflierte Apfeltarte	16,-
Tahiti Vanille Eis	
Weisses Schokoladen-Zitronengras Parfait	16,-
Tropische Früchte Filoteig	
Valrhona Schokoladen Variation	16,-
Sorbetauswahl	5,-
je Kugel	
Französische Rohmilchkäse Auswahl	18,-
Nüsse Chutney	

CHAMPAGNER

Louis Roederer Brut Premier	0,1	15,-
Taittinger Rosé	0,1	15,-

OFFENE WEINE

Guadalupe White Alentejo	0,1	8,50
2010 Cros Hermitage	0,1	11,50
Guadalupe Red Alentejo	0,1	9,-
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	8,-
St. Leonhardt Quelle Still	1,0	8,-
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,-
Pago Säfte:		
Tomate Apfel Orange Schwarze Johannisbeere	0,2	4,-
Van Nahmen Säfte:		
Quitte Rhabarber Kirsche Dornfelder	0,2	6,50
Renette Cox Orangen Apfelsaft (handgepflückt)	0,33	9,-

HEISSE GETRÄNKE

Espresso		3,-
Cappuccino		4,-
Kaffee		4,-
Tee Kännchen		6,-