YoSH Tapas Menu

Amuse Bouche

***

Wagyu-Tafelspitz Sülze
Wildkräutersalat Trüffel-Vinaigrette

***

Thunfisch Tatar
Guacamole Wasabi

***

Wachtelessenz
Wurzelgemüse Wachtel-Roulade

***

Seeteufel
Spargel Morcheln Beurre Blanc

***

Geeistes Hohenloher Frischkäsemousse
Marillen Essigessenz

***

Frühlingslamm
Lammbries Morcheln Tortellini Salatherzen Senfsaat

***

Millefeuille
Himbeeren Tahiti Vanillecreme Rhabarber Sorbet

139,-

Menu Marché

Amuse Bouche

***

Thunfisch Carpaccio
Limone Koriander

***

Bärlauchschaumsuppe
Jakobsmuschel

***

Tiefsee Langostino
Blattspinat Curry Velouté Sesamhippe

***

Himbeersorbet

***

Perhuhnbrust
Morcheln Portwein Jus Gnocchi

***

Schokoladen Soufflée
Saurrahmeis

118,-

YoSH Grand Menu

Amuse Bouche

***

Bretonischer Hummer
Spargel Artischocken

***

Sautierte Foie Gras
Filoteig Vanilleconsommé Selleriepurée

***

Coquilles Saint Jacques
Karamellisierte Spargel Wildkräutersalat

***

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

Wagyu-Tafelspitz Sülze 32,-
Wildkräutersalat Trüffel-Vinaigrette

Thunfisch-Carpaccio Tatar 32,-
Limone Koriander Guacamole

Caviar

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

Blinis
Crème Fraîche
Kartoffelschnee
Wachtelei

Ossetra Imperial
Kartoffel Eis Crème Fraîche (ab 2 Personen) 15g 55,-
30 g 105,-

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

Suppen

Petersilienwurzelschaumsuppe 16,-

Schwarzer Trüffel

Weisse Tomatenschaumsuppe 16,-

Ravioli

Wachtelessenz 16,-

Wurzelgemüse Wachtel Roulade

Zwischengänge

Bretonischer Hummer 38,-

Spargel Artischocken

Tiefsee Langostinos 32,-

Blattspinat Curry Velouté Sesamhippe

Sautierte Foie Gras 32,-

Filoteig Vanilleconsommé Selleriepurée

Fisch

Atlantik Wolfsbarsch 48,-

Erbsen Frühlingslauch Beurre Blanc

Atlantik Steinbutt 48,-

Spargel Morcheln Parisienne Kartoffel

Seeteufel 45,-

Soja-Ingwersud Asiatisches Gemüse

Fleisch

Ochsenbäckle 39,-

Schwenkgemüse Kartoffelmousseline

Frühlingslamm 48,-

Lammbries Morcheln Tortellini Salatherzen Senfsaat

YoSH ‚Surf and Turf´ 52,-

Kalbsfilet Tiefsee Langostino Morcheln

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

Millefeuille 16,-

Himbeeren Tahiti Vanillecreme Rhabarber Sorbet

Sorbetauswahl 5,-

je Kugel

Französische Rohmilchkäse Auswahl 18,-

Nüsse Chutney

CHAMPAGNER

Louis Roederer Brut Premier	0,1	15,-
Taittinger Rosé	0,1	17,-

OFFENE WEINE

Guadalupe White Alentejo	0,1	8,50
2013 Jose Pariente Verdejo	0,1	9,50
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	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,-
Cappuccino	5,-
Kaffee	4,-
Tee Kännchen	6,-

1/Farbstoffe 3/Antioxidationsmittel 4/Geschmacksverstärker 9/Koffeinhaltig 10/Chininhaltig 11/Süssungsmittel