



1876 TAKE AWAY**

Die Genussreise mit den Sternen!

Erleben Sie Fine Dining@home

Four Hands Dinner for Home with **NAGAYA**

Brot und Butter

Unser Hausbrot von der Bäckerei Bulle / Rohmilchbutter von Riccardo Zanchetta



Terrine von der Challans-Ente

Foie gras, Portobellopilz, Jerusalem Artichoke, Pflaume & Rote Bete

Terrine of Challans duck, foie gras, portobello mushroom, Jerusalem artichoke, plum & beetroot

シャロン鴨のテリーヌ フォアグラとアーティチョーク 梅と赤ビーツ添え



Soufflierter Adlerfisch

Meersfrüchte, Paprikasugo, Amalfizitrone & Bronzefenchel

Souffled eagle fish, seafood, bell pepper sugo, Amalfi lemon & bronze fennel

アドラーフィッシュのスフレ アマレフィー産のレモンと ウイキョウ、黒豆添え



Gebratenes Rinderfilet

Wasabibuttersoße, Maitake, Buchweizenchip, Topinamburstampf & Quinoa

Roasted beef filet, wasabi buttersauce, maitake mushroom, buckwheat chip & quinoa

ブラックアンガース牛フィレのソテー、わさびバターソース キクイモのピューレ添え



Marone

Maronenpüree, weiße Schokolade, Bitterschokoladenmantel, Kakaohippe, Passionsfrucht-Mango-Sorbet

Chestnut puree, white chocolate mousse, dark chocolate coating, cocoa hip, passionfruit-mango-sorbet

ホワイトチョコレートムースと 栗のピューレ、ビターカカオのマント



Süßer Abschluss

Macarons von Nina Ranger

Macarons from Nina Ranger



99,- € p. Person



1876 TAKE AWAY**

Die Genussreise mit den Sternen !

Four Hands Appetizers-Box with **NAGAYA**

Variation von Aperitif-Snacks

Je 5 Highlights aus den Händen von Yoshizumi Nagaya und Daniel Dal-Ben
Die perfekten Begleiter für die Ombra und den Start in den Abend!

*

Wagyubresaola Tartelette, Wachteleigelb, Maiknolle, Oxalis

Wagyu bresaola tartelette, quail egg, turnip, oxalis

和牛ブレッサオラのタルト

*

Hummerrolle, Capresecreme, Aubergine, Meerestrauben

Lobsterroll: caprese creme, egg plant & sea grapes

ロブスターの巻物、カプレーゼのクリーム、茄子と海ぶどう添え

*

Sautierte Sot ly Laisse, Koshindaikon, Nuta Sauce, Tosaessig

Sauted chicken oyster, kashindaikon, nuta sauce, tosa vinegar

ソリレスのめた 紅心大根添え

*

Chianinakalb, Thunfisch, wilde Kapern, Boretsch

Chianina veal: tuno, wild capers, borage

キャニーナの仔牛 マグロとケツパーと共に

*

Räucheraal BBQ-Style, Kartoffelblini, Fenchelsalat

Smoked eel BBQ-Style: potato blini & fennel salad

うなぎの燻製バーベキュースタイル ジャガイモのブリニとウイキョウ添え

*

Zwei Sorten Sushi, Spicy Salmon Roll, Veggie Roll

Two kind Sushi, spicy salmon roll, veggie roll

巻き寿司2種

*

Ochsenpraline, Olivensef, cremeCru & eingelegter Rettich

Oxtail praline: olive mustard, creme cru, pickled radish

牛テールの煮込み、ボンボン仕立て オリーブのからしと大根の酢漬け添え

*

Gebackene Lotuswurzel, Ebishinjo, Shiso, Kagenzugel

Baked lotus root, ebishinjo, shiso leaves, kagenzu gel

蓮根のはさみ揚げ 海老しんじょう 加減酢添え

*

Bacala Mantecato, Meeressalat, Knusper, Saor

Chianina veal: tuno, wild capers, borage

キャニーナの仔牛 マグロとケツパーと共に

*

5 highlights each from the hands of Yoshizumi Nagaya and Daniel Dal-Ben
The perfect companions for the Ombra and the start of the evening!

49,-€ p.Person