

NEO Silvester 2025/26:

TOKYO meets New York

Tokyo – KAIHŌ

Snack-Tartelette vom Wagyu | Eigelb | Ponzu-Gel | Shiso

New York – FIRST BITE

Mini-Reuben-Tartelette | Pastrami | Sauerkraut | Pommery-Senf

I – New York

BAGEL & TUNA

Thunfisch-Tatar auf Mini-Bagel | Avocado | Limette
Sesam | Zwiebel-Crunch

II – Tokyo

KAMINARI – Ente

rosa gebratene Entenbrust mit Sudachi-Lack | Daikon
Karotte | Shiitake in Dashi-Reduktion

III – New York

METROPOLITAN SEAFOOD

Sous-vide gegarte Rosenberg Garnele in Bourbon-Butter | Hummer - Chipotle Sauce
Maiscreme | Popcorn-Crunch | geschmorte Schalotten

IV – Tokyo

KISEKI

in Miso gebeiztes Rinderfilet | Süßkartoffel | Pak Choi
Schwarzer Knoblauchjus | Trüffel-Takoyaki

V – New York

fifth avenue dream – THE BIG APPLE

Apfel | Ruby-Schokolade | Cheesecake-Mousse
Cranberry & Graham-Cracker

pro Person 169,-

NEO Silvester 2025/26 – vegan:

TOKYO meets New York

Tokyo – KAIHŌ

Snack-Tartelette mit Räuchertofu | Ponzu-Gel | Shiso

New York – FIRST BITE

Mini-Reuben-Tartelette | Pastrami von Sellerie | Sauerkraut |
Pommery-Senf-Vinaigrette

I – New York

BAGEL & GREENS

Avocado-Tatar auf Mini-Bagel | Gurke | Limette | Sesam
Zwiebel-Crunch

II – Tokyo

KAMINARI – Lion's Mane

Gebratener Lion's Mane mit Sudachi-Lack | Daikon | Karotte
Shiitake in Dashi-Reduktion

III – New York

METROPOLITAN TEMPURA

Knuspriger Brokkoli-Tempura | Maiscreme | Popcorn-Crunch | Chipotle

IV – Tokyo x New York

KISEKI

Gegrillte Aubergine mit Miso-Glasur | Süßkartoffel
Pak Choi | Schwarzer Sesamjus | Trüffel-Takoyaki

V – New York

fifth avenue dream – THE BIG APPLE

Apfel | Ruby-Kuvertüre | Cashew-Cheesecake-Mousse
Cranberry & Graham-Cracker-Crumble

pro Person 169,-