

7 Gerichte für zwei zum Teilen serviert in 4 Gängen mit einem kleinen Gruß aus der Küche

> 50 € p. Person 48 € vegan/vegetarisch

Ois Umami

- Edamame Kren / frischer Meerrettich / Limetten-Salz / 5,5 €
- Gedämpfter Reis / Furikake / 4 €
- Sesam-Spitzkohl-Salat / Karotte / Ingwer / Miso / 8 €
- Frittierter Seidentofu / Radieserl / Frühlingszwiebel / Ingwer / Ketjap Manis / 9 €
- Brokkolini / Gochujang / Miso-Mayonnaise / Erdnuss / Koriander / 9 €
- Blumenkohl Karaage / Teriyaki / Trüffel-Mayonnaise / Chili / 10 €
- O Wirsing-Kimchi / Burrata / Birne / Topinambur / 12 €
 Frühlingsrolle / Garnelen-Schwarzwurzel-Füllung / Erdnuss / Hoisin / Limette / 12 €

Yakitori (Spieße vom offenen Feuer)

- Hokkaido / Miso-Mayo / Koriander / Kürbiskerne / 9 €
- **Schwammerl** / Portobellopilz / gerösteter Knoblauch / Hoisin / Frühlingszwiebel / Ingwer / 9 €

Tegyu-Pflanzerl / Eigelb / Sojasauce / 13 €

Tegyu-Rindfleisch vom Buchberghof am Tegernsee

Poltinger Lammwürstl / Zitronengras / Hoisin / Chili-Mayo / Erdnuss / 11 € Lammbratwurst vom Gutshof Polting

Saibling / Quitte / Yuzu-Schmand / Forellen Kaviar / 13 € Saibling von der Aumühle im Isartal

Calamari / Pflaumen-Ponzu / Chili / Radieserl / 11 €

Geiles Zeugs

- Double Crunch Tofu / Rote Bete / Kokos / Babyspinat / Sesam / Hoisin / 20 €
 Tofu vom Biohof Angermaier in Walpertskirchen
- O Miso-Carbonara / Udon / Shiitake/ konfiertes Eigelb / Furikake / Parmesan / 20 €
- Geschmorte Lauchherzen / Buchweizen / Szechuanpfeffer / Hoisin / Kürbis / Traube / 20 €

Backhendl / Massaman-Kartoffeln / Gurke / Schmand / Yuzu / 20 € Maishendl vom Gutshof Polting

Tempura Forelle / Erbse / grüner Apfel / Kohlrabi / Karotte / Limette / Erdnuss / 24 € Lachsforelle von der Aumühle im Isartal

Kalbstafelspitz Tataki / Kürbis / Palmkohl / Soja-Ingwer-Jus / Röstschalotten / 25 €

Oishii oishii

- Schokoladen-Mousse / Quitte / Pistazie / Traube / 9 €
- O Yuzu-Cheesecake / Misokaramell / 9 €
- O Hong Kong Style Bavesen / Kondensmilch / Erdnuss / Zimt / 10 €