

#RokuGin  
#RokuDinner

— Welcome Drink —  
Roku Gin & Tonic Perfect Serve

— Aperero —  
Papadams, Fischhaut, Gesäuerter Mango-Hummus Dip

— Brot & Zweierlei Butter —  
Geröstete Wacholderbutter, Algenbutter

— 1. Gang —  
**Lunch in Osaka**  
Roku Gin infused lemongrass, Cloudy Apple, Zitrone,  
Birne Vanille Cordial, Dushi Button

**Kabeljau**  
Zwiebel, Eigelb, Dashi, Kartoffel, Petersilie, Gurke

— 2. Gang —  
**Two Face Six Ways**  
Roku Gin, Mango, Zitrone, Giffard Vanille  
Mandel – Pistazie – Wasabi Espuma

**Makrele**  
Artischocke, Pak Choi, Teriyaki, Lotuswurzel, Alge, Zwiebel

— 3. Gang —  
**Seasonal Awakening**  
Roku Gin, Cold Brew Coffee, Coffee Liquor Blend,  
Kirschkonfitüre, Karotte, 75% dunkle Schokolade

**Schweineschwanz**  
Nashi Birne, Wilder Brokkoli, Wasabi, Brioche

— Bites —  
**Mini Kartoffel**  
Hefe, Butter, Knoblauch, Eigelb, Kräuter

— 4. Gang —  
**Sixteen's Century**  
Roku Gin, Cold drip Earl Grey Tee, Zitrone,  
Kardamom – Mandel – Zimt Cordial

**Kalb**  
Hoisin, Süßkartoffel, Ei, Kräuter, Gomasio

— 5. Gang —  
**The King's Roof**  
Roku Gin infused Lemon Balm & Erdbeere, Zitrone, Vanille,  
Ananas Anis Bitter, Champagner, Ananasschaum

**Shaved Eis**  
Litschi, Skyr, Yuzu, Blüten

— 6. Gang —  
**Kansha**  
Roku Gin, Ginger Wine, Pflaumen Shrub,  
Rosa Pfeffer, Lemon Tonic

**Bar**  
Dustin Heimsoth, Nakama, Hamburg

**Küche**  
Tom Elstermeyer, IKO, Osnabrück

**Gin Sour mit salzigen Tortillas**  
Corosol, Brombeere, Matcha, Schokolade, Rote Bohnen