



# Menü OMAKASE

## **1. Vorspeisehäppchen** - 前菜 -

Sashimi mit Lachs und Thunfisch / Tofu aus Sesam / Austern Tsukudani  
Karaage mit Oktopus / Lachs-Chinakohl-Rolle  
Gedämpfte Süßkartoffeln gefüllt mit Thunfish, dazu Dashi-Sauce

## **2. Suppe** - 汁物 -

Sommerliche Saueruppe  
Okra, Garnele, Pilze, Bambussprossen, Glasnudeln

## **3. Sushi** - 寿司 -

12 Stk.

+20€

oder

7 Stk.

Lachs, Gelbschwanz, Chutoro-Thunfisch, Garnele,  
gegrillter Aal, Wagyu, Thunfisch, Makrele  
angeflammter Lachs mit Kaviar  
Lachskaviar, weißer Thunfisch, Jakobsmuscheln

Lachs, Gelbschwanz,  
Chutoro-Thunfisch, Makrele  
gegrillter Aal, Garnele,  
Wagyu

## **4./5. Hauptgerichte: Wählen Sie 1 bzw. 2 von unten aus** - 主菜 -

### Black Cod

Black Cod nach Saikyo-Art  
mit saisonalem Gemüse

### Wagyu-Steak

Chateaubriand (130g) +25€  
oder Rump (60g)  
mit Holzkohle Aroma

### Wagyu Poché

geschmortes Wagyu  
nach japanischer Art

### Seafood

Jakobsmuscheln, Garnele,  
Tintenfisch  
nach Hausrezept  
dazu Thunfisch-Bottarga

## **5./6. Nachtisch** - 甘味 -

Matcha-Käsekuchen / Yuzu-Sorbet /  
Monaka mit Pudding und Azukibohnen-Paste /  
Avocado-schokolade / Shiso-Schokolade  
Saisonales Obst

5-Gänge €125

6-Gänge €135

Bitte informieren Sie uns über die Lebensmittelunverträglichkeiten. /Please inform us about any food restrictions.  
Die Beilage kann je nach Tageseinkauf variieren. /Side vegetables can be varied.



# Menü OMAKASE

## 1. Appetizer - 前菜 -

Sashimi with Tuna and Salmon / Sesame Tofu / Oyster Tsukudani  
Karage of Octopus / Salmon-Chinese Cabbage-Roll /  
Steamed Sweet Potatoe filled with Tuna, Dashi-Sauce

## 2. Soup - 汁物

Sommer Sour Soup  
Okra, Shrimps, Bamboo Shoots, Glas Noodles

## 3. Sushi - 寿司 -

12 Pieces.

+20€

or

7 Pieces.

Salmon, Yellowtail, Chutoro-Tuna, Shrimp,  
Grilled Eel, Wagyu, Wagyu, Tuna, Mackerel  
Salmon Flambé with Caviar, Salmon Caviar,  
White Tuna, Scallop

Salmon, Yellowtail, Chutoro-Tuna,  
Grilled Eel, Shrimp, Mackerel,  
Wagyu

## 4./5. Main Dish: Please Select 1 or 2 of the Following - 主菜 -

### Fish

Black Cod in Saikyo-Style  
with Seasonal Vegetables

### Wagyu-Steak

Chateaubriand (130g) +25€  
or Rump (60g)  
Charcoal-Grilled Flavor

### Wagyu Poché

Stewed Wagyu Beef  
in Japanese Style

### Seafood

Scallop, Shrimp, Sepia  
After Original Recipe  
with Tuna Bottarga

## 5./6. Dessert - 甘味 -

Matcha Cheesecake / Yuzu Sorbet /  
Monaka with Custard and Red Bean Paste / Avocado Chocolate / Shiso Chocolate  
Seasonal Fruits

---

5-Course €125

6-Course €135

# Menü „Wagyu“

## *Vorspeisehäppchen* - 前菜 -

Wagyu Poché japanischer Art / Tofu aus Sesam in Dashi /  
Roast Beef / Tofu-Täschchen mit Wagyu-Soboro  
Paniertes Hackwagyu / Namasu-Salat mit frischer Würzelgemüse

## *Suppe* - 汁物 -

Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse

## *Sushi* - 寿司 -

Wagyu-Sushi mit Weißbrettich  
Wagyu-Sushi mit scharfer Miso-Sauce  
Wagyu-Tartar mit Yuzu-Pfeffer  
Geschmortes Wagyu mit Wachtelei und Teriyaki-Sauce  
Wagyu Roast Beef Rolle mit Avocado und Wasabi-Majo-Sauce  
Geräuchertes Wagyu mit frischem Wasabi

## *1. Hauptgericht* - 主菜 -

Mille-feuille Côtelette vom Rindfleisch im Kadayif-Mantel  
dazu Rotmiso-Sauce

## *2. Hauptgericht* - 主菜 -

Wagyu-Steak 130g in Stil des Holzkohlegrills  
dazu hausgemachte Yakiniku-Sauce / Lauchsauce / Meersalz

## *Dessert* - 甘味 -

Mochi-Eis, Dorayaki, Saisonales Obst

---

€148