

Menü OMAKASE

1. Vorspeisehäppchen - 前菜 -

Sashimi mit Lachs und Thunfisch / Austern nach Tsukudani-Art/
Gemüserolle mit Lachs, Miso und Frischkäse / Frittierter Tofu mit Nanban-Sauce
Gebratene Ente mit Teriyaki-Sauce und Sansho-Pfeffer
Lotuswurzel mit Garnelenpaste, Dashi-Sauce

2. Salat: Wählen Sie aus: - 逸品 -

mit Roast Beef

Paprika, grüner Spargel, Mandeln
dazu gemischten Blättersalat und Minitomaten
Creme-Dressing (Sesam, Majo, Sojasauce)

mit Meeresfrüchten und Tofu

mit Sashimi-Lachs, Tofu, Garnele, Avocado
dazu gemischten Blättersalat und Minitomaten
Öl-Dressing (mit Sesamöl, Zwiebeln und Sojasauce)

3. Suppe - 汁物 -

Glasnudeln-Dashi-Suppe mit Tofu, Edamame, Frühlingszwiebeln, Garnelen und Ingwer

4. Sushi - 寿司 -

Makrele / Lachs / Gelbschwanz / Thunfisch / gegrillter Aal / Garnele,
geräuchertes Wagyu-Sushi mit Foie Gras

5. Hauptgerichte: Wählen Sie 1 bzw. 2 von unten aus - 主菜 -

Fischgericht - 焼き物 -

Black Cod nach Saikyo-Art
mit Saisongemüse

Wagyu-Steak - 和牛 -

Rump (60g)
[Chateaubriand (130g) +20€]
flambiert mit Whisky

Sushi - 寿司 -

Krabbe, Jakobsmuschel,
Lachsrogen, Thunfisch-Toro
angeflammter Lachs mit Kaviar

6/7. Nachtisch - 甘味 -

Windbeutel mit Sojamilch-Vanillecreme und Matcha-Creme
Zitronenkuchen mit Erdbeercreme / Kinako-Schokolade
Sauerrahm-Eis / Saisonobst

oder

6/7. Sushi Once More

2 Stk Sushi Ihrer Wahl

6-Gänge €118

7-Gänge €130

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.

Vegetarisches Menü

1. Vorspeisehäppchen - 前菜 -

Hausorigineller Sesam-Tofu / Karaage von Soy-Meat mit Teriyaki-Sauce /
Kimpira mit Saisongemüse / Frittierter Tofu mit Nanban-Sauce /
Salat aus Wakame-Algen und Gurke / Gemüserolle mit Miso und Sojakäse

2. Vorspeise: Wählen Sie aus: - 逸品 -

Salat mit Tofu

Tofu, Paprika, grüner Spargel, Avocado, Mandeln
dazu gemischten Blättersalat und Minitomaten
Öl-Dressing (mit Sesamöl, Zwiebel und Sojasauce)

Überraschungspäckchen

aus Tofu, Edamame, Soy-Meat, Hijiki-Algen
dazu Gemüse und Pilze

3. Suppe - 汁物 -

Vegane Glasnudel-Suppe mit Tofu, Edamame, Frühlingszwiebeln und Ingwer

4. Sushi - 寿司 -

Snapperbsen / Jungmais / Paprika / Avocado / Brokkoli / Aubergine / Shiitake-Pilze /
Japanische Pickles / Lauch-Tempura / Inari-Sushi / Avocado-Gurken-Maki

5. Hauptgerichte: Wählen Sie 1 bzw. 2 von unten aus - 主菜 -

Hack-Tofu-Steak

Hausoriginelles Tofu-Steak
mit BBQ-Sauce

Aubergine Gratin

Teriyaki-Tomatensauce
mit Sojakäse überbacken

6/7. Nachtisch - 甘味 - oder

Veganes Karamelleis / Sojamilch-Schokolade
Schwarzs Sesamkuchen
Warabi-Mochi mit Kinakopulver und Sirup
Saisonobst

6/7. Sushi Once More

2 Stk Sushi Ihrer Wahl

6-Gänge €118 7-Gänge €130

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 „Wagyu“

Vorspeise Nr.1 - 前菜 -

Sashimi mit Lachs und Thunfisch / Austern nach *Tsukudani*-Art/
Gemüserolle mit Lachs, Miso und Frischkäse / Frittierter Tofu mit Nanban-Sauce
Gebratene Ente mit Teriyaki-Sauce und *Sansho*-Pfeffer
Lotuswurzel mit Garnelenpaste, *Dashi*-Sauce

Vorspeise Nr.2 - 逸品 -

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

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

Hauptgerichte - 主菜 -

Wagyu-Steak 130g flambiert mit Whisky
dazu hausgemachte Yakiniku-Sauce / Lauchsauce / Meersalz

Nachtisch - 甘味 -

Mochi-Eis, Dorayaki, Saisonobst

€138

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.