

# Menü April/Mai *Red*

## 1. Vorspeisehäppchen

Sashimi mit Thunfisch, Lachs and Gelbschwanzfisch  
Gedämpfte Abalone mit Garnelenmousse  
Nori-Rolle mit Omelette, gegrilltem Aal und Gurke

## 2. Tempura

Garnele, Austern-Tsukudani, Gemüse

## 3. Suppe

Spitzkohlsuppe mit Dashi-Fond

## 4. Sushi

Makrele, Thunfisch, Gelbschwanz, gegrillter Aal,  
angeflammter Lachs mit Kaviar, Rotgarnele, Lachs,  
Wagyu-Sushi

## 5. Hauptgerichte: *Wählen Sie 1 bzw. 2 von unten aus*

### Fischgericht

Black Cod Steak mit Lachsstück  
dazu japanischer Teriyaki- und  
Tartare-Sauce

### Meeresfantasie

Spezialität mit  
Krustentiere des Tages  
Hiro Sauce Nr.8  
Ponzu-Gelee

### Wagyu-Steak

Chateaubriand  
flambiert mit Whisky  
Lauchcreme-Sauce  
Yakiniku-Sauce

### Nachtisch

Süßkartoffel-Schokolade,  
Matcha-Kuchen mit Azuki-Bohnen-Mousse  
Mousse von Süßkirschen  
Eiskreme aus Reis und Calpico mit Rohrzuckersyrup und Kinako

### oder

### Sushi-Nachschlag

2 Stück Ihrer Lieblingsssushi

**6-Gänge 118€**

**7-Gänge €130**

Wir bitten Sie, uns die Lebensmittelunverträglichkeiten vorab zu informieren.  
Beilage kann je nach Tageseinkauf variieren.

# Menü Februar/März Green

## 1. Vorspeisehäppchen

Salat mit Wakame-Algen und Gurke, Sesam-Tofu,  
Aubergine mit Soy-Meat-Sauce, Süßkartoffeln mit Zitronen-Sauce  
Kimpira mit Saisongemüse, Lotuswurzel mit Sojakäse

## 2. Tempura

mit Saisongemüse

## 3. Suppe

Spitzkohlsuppe mit veganem Dashi-Fond

## 4. Sushi

Avocado, Brokkoli, japanische, Paprika, Jungmais, Aubergine, Zucchini,  
Lauch-Tempura, Inari-Sushi

## 5. Hauptgerichte: Eine oder Beide

### *Hack-Tofu-Steak*

Hausoriginelles Tofugericht mit Teriyaki-Sauce

### *Aubergine Gratin*

mit Sojamilch- und Tomaten-Sauce,  
und Sojakäse überbacken

## Nachtisch

Veganer Matchakuchen,  
Sojamilch-Schokolade,  
Erdbeer-Sorbet,  
Joghurt mit Süßkirchen

oder

## Sushi-Nachschlag

2 Stück Ihrer Lieblings sushi

6-Gänge €118    7-Gänge €130

Wir bitten Sie, uns die Lebensmittelunverträglichkeiten vorab zu informieren.  
Beilage kann je nach Tageseinkauf variieren.