

# Menü OMAKASE

## 1. Vorspeisehäppchen - 前菜 -

Sashimi mit Thunfisch und Lachs / Frittiertes Tofu, Fish und Pilze in Dashi-Süppchen  
Kimpira aus Schwarzwurzel und Möhren / Tofu aus Sesam  
Namasu-Salat mit Krabbenfleisch, Lachskaviar, Rettich, Möhren, Sauergurke  
Gekochte Garnele und Wurzelgemüse nach japanischer Art

## 2. Salat: Wählen Sie aus: - 逸品 -

### mit Roast Beef

Paprika, Brokkoli,  
dazu gemischter Blättersalat und Minitomaten  
Ponzu-Rettich-Dressing

### mit Aal und Linsen

gegrillter Aal, Linsen, Tomaten und Avocado  
Teriyaki-Sansho-Pfeffer-Dressing

## 3. Suppe - 汁物

Sesam-Sojamilch-Suppe mit Glasnudeln, Chinakohl, Garnelen und eingelegtem Ingwer

## 4. Sushi - 寿司 -

### Klein (7 Stk)

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

### Groß (11 Stk) + 16€

Makrele, Lachs, Gelbschwanzfisch  
Thunfisch, gegrillter Aal, Garnele, Wagyu

+ angeflammt Lachs mit Kaviar, Albacore,  
Thunfisch, Jakobsmuscheln,

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

### Fisch

Black Cod nach Saikyo-Art  
mit saisonalem Gemüse

### Wagyu-Steak

Rump (60g)  
[Chateaubriand (130g) +25€]  
flambiert mit Whisky

### Ente

gebratene Entenbrust  
mit Teriyaki-Sauce  
Yuzu-Pfeffer

### Meeresfantasie

Garnele, Jakobsmuscheln,  
Miesmuscheln  
mit Ponzu-Creme-Sauce

## 6/7. Nachtisch - 甘味 -

Matcha-Pannacotta / Schwarzsessamschokolade  
Kinako-Kuchen mit Dattelsauce / Yuzu-Joghurt-Honig-Sorbet  
saisonales Obst

6-Gänge €128

7-Gänge €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.

# Vegetarisches Menü

## 1. Vorspeisehäppchen - 前菜 -

Tempura mit Gemüse / gekochte Wurzelgemüse nach japanischer Art  
Namasu-Salat mit Rettich, Möhren, Sauergurke  
Veggi-Takoyaki / Tofu aus Sesam  
Kimpira mit saisonaler Gemüse

## 2. Salat: Wählen Sie aus: - 逸品 -

### mit Tofu, Edamame, Avocado

Tofu, Paprika, Brokkoli, Avocado,  
dazu gemischten Blättersalat und Minitomaten  
Ponzu-Rettig-Dressing

### mit Soy-Meat Karaage

aus Soy-Meat-Karaage, Linsen, Avocado,  
Teriyaki-Sansho-Pfeffer-Dressing

## 3. Suppe - 汁物 -

Sesam-Sojamilch-Suppe mit Glasnudeln, Chinakohl und eingelegtem Ingwer  
dazu Mini-Frühlingsrolle mit Kartoffeln und Edamame

## 4. Sushi - 寿司 -

Snapperbsen / Jungmais / Paprika / Avocado / Brokkoli / Aubergine / Shiitake-Pilze /  
Shiitake-Pilze / Lauch-Tempura / Inari-Sushi

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

### Hack-Tofu-Steak

mit Hausorigineller BBQ-Sauce

### Aubergine Gratin

Teriyaki-Tomatensauce  
mit Sojakäse überbacken

### Pilze in Blätterteig

verschiedene Pilze  
mit Miso-Sauce

## 6/7. Nachtisch - 甘味 -

Yuzu-Sorbet / Kinako-Kuchen mit Dattelsauce  
Matcha Pannacotta aus Soymilch  
Sojamilch-Schokolade / Saisonobst

6-Gänge €120    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 Thunfisch und Lachs / Frittierter Tofu, Fish und Pilze in Dashi-Süppchen  
Kimpira aus Schwarzwurzel und Möhren / Tofu aus Sesam  
Namasu-Salat mit Krabbenfleisch, Lachskaviar, Rettich, Möhren, Sauergurke  
Garnele und Wurzelgemüse nach japanischer Art

## 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

---

€148

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.