



THE SAKAI

Januar 2022

*Menü **Red***

108€

Vorspeisen

Karaage von Knurrhahn-Fisch mit Hiro Sauce Nr.6 (Miso-Ingwer)
Hähnchen-Yakitori mit Hiro Sauce Nr.4 (Teriyaki)
Temari-Sushi aus Mehrkornreis
Mousse von Lachs mit Couscous-Käse-Kohlrabi-Bällchen
Garnele in Kadyif-Mantel mit Hiro Sauce Nr.11 (süß-sauer)

Suppe

Miso-Sojamilch-Suppe mit Saisongemüse

Sushi

Makrele, Krabbenfleisch, Lachs, Thunfisch, Weißfleischfisch, gegrillter Aal, Garnele,
angeflammter Lachs, Tartar aus Thunfisch und Lachs, Wagyu-Sushi

Fischgerichte

Kabeljau mit fein geriebenem Kohlrabi, garniert mit Okara-Soja-Pulver,
dazu Hiro Sauce Nr.8 (Ponzu-Creme)

Steak

Wagyu-Steak flambiert mit Hibiki-Whisky aus Japan
dazu Brokkoli, Kartoffel, frittierte Schwarzwurzel
Hiro Sauce Nr.4 mit Wasabi

Nachtisch

Crêpe mit Rotweineis
Matcha-Dorayaki mit Azuki-Bohnen-Paste
Obstkompott mit Kirschblütenliqueur



THE SAKAI

Januar 2022

Menü Green

108€

Vorspeisen

Karaage aus Soymeat mit Hiro Sauce Nr.6 (Miso-Ingwer)
Frittierter Tofu mit Hiro Sauce Nr.4 (Teriyaki)
Temari-Sushi aus Mehrkornreis und Avocado
Mousse aus Edamame mit Couscous-Kohlrabi-Bällchen
Edamame-Kartoffeln-Rolle

Suppe

Miso-Sojamilch-Suppe mit Saisongemüse

Sushi

Brokkoli, Buschbohnen, Avocado, Paprika, Jungmais, Aubergine, Zucchini,
Snapperbsen, Lauch-Tempura, Soymeat-Sushi

Gebratenes

Paprika gefüllt mit Tofu-Loaf
Hiro Sauce Nr.11

Steak

Hausoriginelles Veganhacksteak
dazu Brokkoli, Kartoffeln, frittierte Schwarzwurzel
Hiro Sauce Nr.4

Nachtisch

Vegane Eiscreme in Sojablatt
Veganer Kuchen
Obstkompott mit Kirschblütenliqueur