



Menü OMAKASE

1. Vorspeisehäppchen - 前菜 1 -

Sashimi mit Lachs und Thunfisch / Frittierter Tofu in Dashi-Fond / Soft-Shell-Crab mit Süß-Sauer-Sauce
Karaage von Garnele und Gemüse / Reispapierrolle mit Aal, Omelette und Gurke /
Namasu-Salad mit Makrele und Würzelgemüse

2. Zwischengang - 前菜 2 -

Snow-Crab-Kuppel mit Füllung aus Jakobsmuscheln,
Bambuspossen und Rettich-Pickles

oder

Entenbraten japanischer Art
dazu marktfrischen Salat

3. Suppe - 汁物

Japanische Wintersuppe mit Austern, Yuzu, geriebener Daikon-Rettich

4. Sushi - 寿司 -

11 Stk.

+20€

oder

6 Stk.

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

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

5.6. 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 Aronma

Wagyu Poché

geschmortes Wagyu
nach japanischer Art

Seafood

Jakobsmuscheln, Garnele,
Tintenfisch
nach Hausrezept
dazu Thunfisch-Bottarga

6./7. Nachtisch - 甘味 -

Hausoriginale Schokolade aus Sesam und Avocado / Yuzu -Sorbet /
Tartolette gefüllt mit Matcha-Custard /Küchlein mit Erdbeer-Käse-Creme
Saisonales Obst

6-Gänge €138

7-Gänge €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.

Vegetarisches Menü

1. Vorspeisehäppchen - 前菜 1 -

Frittierter Tofu in Vegan-Dashi-Fond / Kimpira mit Wurzelgemüse /
Karaage vom Soy Meat / Geschmorrter Daikon-Rettich mit Rot-Miso-Sauce/
Reispapierrolle mit Gemüse / Veganer Takoyaki

2. Zwischengang - 前菜 2 -

Feines Gemüse-Terrine in Aspik

oder

Tofu-Päckchen gefüllt mit Sojaflocken

3. Suppe - 汁物 -

Japanischer Wintersuppe mit Yuzu, Edamame und geriebenem Daikon-Rettich

4. Sushi - 寿司 -

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

5./6. 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 Rot-Miso-Sauce

6./7. Nachtisch - 甘味 -

Yuzu-Kuchen / Shiso-Sorbet
Daifuku-Kuchen / Soy Milk Schokolade /
Saisonales Obst

6-Gänge €130

7-Gänge €140

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“

Vorspeisehäppchen - 前菜 -

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

Zwischengang - 主菜 -

Mille-feuille Côtelette vom Rindfleisch im Kadayif-Mantel
dazu 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

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