



THE SAKAI

Sommermenü „Thunfisch“ *Red*

108€

Vorspeisen

3 Variationen Thunfisch
Garnele und Jakobsmuscheln mit Ponzu-Gelee
Tomate mit Lachsmousse
Tofu aus Sesam, Edamame mit Trüffelcreme
Lachs-Zucchini-Röllchen
Nori-Rolle mit Akami von Thunfisch und Avocado

Sashimi

Thunfisch (Trüffel-Sauce), Lachs (Ponzu-Olivenöl),
Jakobsmuscheln (Yuzu-Pfeffer-Ponzu), Weißfleischfisch (Sesamöl mit Salz)

Suppe

Thunfischsuppe mit Frühlingszwiebeln aus Thunfischfond

Sushi

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

Fischgerichte (Optional, **€18 Aufpreis**)

Meeressymphonie (Black Cod, Jakobsmuscheln, Garnele)
dazu Hiro-Sauce Nr.8, dazu geriebenem Thunfisch-Karasumi

Steak

Wagyu-Steak (Loin) flambiert mit Whisky (Filet mit **15€ Aufpreis**)
dazu Saisongemüse
Hiro Sauce Nr.4

Nachtisch

Limetten-Kuchen, Himbeer-Champagner-Sorbet
Mousse d'été, Hausgemachte Avocado-Schokolade



THE SAKAI

Sommermenü *Green* 108€

Vorspeisen

Süppchen aus Dashi-Fond, Gurkensalat mit Yuzu-Pfeffer
Salat aus Soja-Meat, Jungmais, Gurke und Karotten
Tofu aus Sesam, Edamame mit Süß-Sauer-Sauce
Zucchinirollchen mit Aubergine
Avokado-Nori-Rolle
Getrocknete Tomate mit Sojakäse

Statt Sashimi...

Shinoda-Rolle mit frittiertem Tofu und Gemüse

Suppe

Klare Suppe aus Kombu-Fond mit Wurzelgemüse und frittiertem Tofu

Sushi

Brokkoli, Grüner Spargel, Avocado, Paprika, Jungmais, Aubergine, Zucchini,
Snapperbsen, Lauch-Tempura, Inari-Sushi

Soja & Co.

Gefüllte Tomate mit Soja-Meat-Miso und Sojakäse
dazu Hiro-Sauce Nr.11 (Süß-Sauer)

Linsen & Co. (Optional, €18 Aufpreis)

Hausorigineller *Farci* mit verschiedenen Linsen und Gemüse
Dazu Hiro Sauce Nr.4 (Teriyaki)

Nachtisch

Zitroneneis
Sojajogurt Fantasy
Veganer Schokokuchen