

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

+ angeflammerter 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,
Lachs
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.