

Weihnachtsmenü *Red*

1. Vorspeisehäppchen

Salat mit Jakobsmuscheln und Gurke, dazu Yuzu-Pfeffer Sauce, Mousse aus Räucherlachs Weißrettich und Buri (Weißfleischfisch), dazu Hiro-Sauce Nr.10, Garnelen-Süppchen

2. Sashimi

3. Winter Special : *Wählen Sie aus:*

Seafood-Tempura

*Ente, mariniert in
hausorigineller Sauce und gegrillt*

4. Suppe

Paprika-Suppe mit Jakobsmuscheln

5. Sushi

Makrele, Thunfisch, Gelbschwanz, gegrillter Aal, Garnele,
angeflammter Lachs mit Kaviar, Austern-Tsukudani,
Wagyu-Sushi

6. Hauptgerichte: *Wählen Sie 1 bzw. 2 von unten aus*

Fischgericht

Black Cod
mariniert in Saikyo-Miso
und gegrillt

Meeresfantasie

Spezialität mit
Krustentiere des Tages
Hiro Sauce Nr.8

Wagyu-Steak

Chateaubriand
flambiert mit Whisky
Hiro Sauce Nr.12

Nachtisch

Weißschokoladekuchen, Tomaten-Schokolade
Yuzu-Sorbet
Käsemousse mit Apfelkompott in Rotwein

Menü 7-Gänge 130€ 8-Gänge 150€

Wir bitten Sie, uns die Lebensmittelunverträglichkeiten vorab zu informieren.
Beilage kann je nach Tageseinkauf variieren.

Weihnachtsmenü *Green*

1. Vorspeisehäppchen

Frittierter Tofu
Weißbrettich mit Hiro-Sauce Nr.10
Mousse aus Pilze
Avocado Tatar

2. Statt Sashimi...

Aubergine mit Soy Meat

3. Tempura

mit Saisongemüse

4. Suppe

Paprika-Suppe

5. Sushi

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

6. Hauptgerichte: Eine oder Beide

Street-Food Japans

Osaka-Yaki mit verschiedene Gemüse

Farci von Tomate

dazu Bechamelsauce aus Sojamilch

Nachtisch

Vegan Schokokuchen
Sojajogurt mit Apfelkompott in Rotwein
Yuzu-Sorbet
Vegane Schokolade

Menü 7-Gänge 130€ 8-Gänge 150€

Wir bitten Sie, uns die Lebensmittelunverträglichkeiten vorab zu informieren.
Beilage kann je nach Tageseinkauf variieren.