

# Menü OMAKASE

## 1. Vorspeisehäppchen - 前菜 -

Sashimi mit Lachs und Thunfisch / Frittierter Tofu in Dashi-Fond / Sepia nach Isobe-Art  
Austern nach Tsukudani-Art / geschmörter Oktopus in japanischer Sauce /  
„Küppelchen“ mit Snow Crab

## 2. Suppe - 汁物

Garnelensuppe mit orientalischem Aroma

## 3. Sushi - 寿司 -

12 Stk.

+20€

oder

7 Stk.

Lachs, Gelbschwanz, Chutoro-Thunfisch, Garnele,  
gegrillter Aal, Wagyu, Thunfisch, Makrele  
angeflammter Lachs mit Kaviar  
Ikura(Lachskaviar), weißer Thunfisch, Jakobsmuscheln

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

## 4./5. 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

geschmörtes Wagyu  
nach japanischer Art

### Seafood

Jakobsmuscheln, Garnele,  
Tintenfisch  
nach Hausrezept  
dazu Thunfisch-Bottarga

## 5./6. Nachtisch - 甘味 -

Hausoriginale Schokolade aus Sesam und Süßkartoffeln / Yuzu -Sorbet /  
Maronenmousse / Matcha-Küchlein  
Saisonales Obst

5-Gänge €125

6-Gänge €135

# Vegan Menü

## 1. Vorspeisehäppchen - 前菜 -

Frittierter Tofu in Vegan-Dashi-Fond / Taro-Kartoffeln mit Rot-Miso-Sauce /  
Karaage vom Soy Meat / Kimpira mit Wurzelgemüse /  
Namasu-Salad mit Rettich und Karotten / Veganes Takoyaki

## 2. Suppe - 汁物 -

Suppe aus Wintergemüse mit orientarischem Aroma

## 3. Sushi - 寿司 -

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

## 4./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 Rot

## 5./6. Nachtisch - 甘味 -

Matcha-Kuchen / Yuzu-Sorbet  
Daifuku-Mochi / Soy Milk Schokolade /  
Saisonales Obst

5-Gänge €115      6-Gänge €125

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 Wurzelgemüse

## *Suppe* - 汁物 -

Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse

## *Sushi* - 寿司 -

Wagyu-Sushi mit Weißrettich  
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

## *1. Hauptgericht* - 主菜 -

Mille-feuille Côtelette vom Rindfleisch im Kadayif-Mantel  
dazu Rotmiso-Sauce

## *2. 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