

Wintermenü Red

1. Vorspeisehäppchen

Sashimi mit Lachs und Thunfisch / Austern Tsukudani / Sesam-Tofu,
Soft-Shell-Shrimp mit Miso-Majo und Caviar /
Oktopus japanischer Art / Roastbeef mit Yuzu-Pfeffer

2. Winter Special : *Wählen Sie aus:*

Tempura

Garnele, Black Cod,
Lachs mit Shiso,
Saisongemüse

Ente mit Teriyaki-Sauce

dazu marktfrischem Salat
mit Shiso-Dressing

3. Suppe

Garnelen-Dashi-Suppe mit Miso

4. Sushi

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

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

· Fischgericht

Black Cod Steak
Lachsstück
dazu Teriyaki- und
Tartare-Sauce

· Meeresfantasie

Krustentiere des Tages
Hiro Sauce Nr.8
Ponzu-Gelee-Perlen

· Wagyu-Steak

Chateaubriand
flambiert mit Whisky
Lauch-Sauce
Yakiniku-Sauce

· Pocher de Wagyu

geschmortes Wagyu nach
japanischer Art mit
Yuzu-Pfeffer
dazu Sesam-Öl

Nachtisch

Sesam-Daifuku-Mochi / Mango-Schokolade
Matcha-Käsekuchen mit Marroncreme
Bratapfelei / Saisonobst

oder

Sushi Once More

2 Stk Sushi Ihrer Wahl

6-Gänge 118€

7-Gänge €130

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

Wintermenü Green

1. Vorspeisehäppchen

Hausorigineller Sesam-Tofu, Tartar von Avocado
Lotuswurzel mit Sojakäse und Hijiki-Algen, Karaage von Soy-Meat mit Süß-Sauer-Sauce
Kimpira mit Saisongemüse, Süßkartoffeln mit Zitronen-Sauce

2. Winter Special : *Wählen Sie aus:*

Tempura

mit Saisongemüse,
japanischer Pilze

Überraschungspäckchen

aus Tofu, Edamame, Soy-Meat, Hijiki-Algen
dazu Wintergemüse und Pilze

3. Suppe

Kombu-Dashi-Suppe mit Gemüse

4. Sushi

Snapperbsen / Jungmais / Paprika / Avocado / Brokkoli / Aubergine / Shiitake-Pilze /
Japanisches Pickles / Lauch-Tempura / Inari-Sushi / Avocado-Gurken-Maki

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

:Hack-Tofu-Steak

Hausoriginelles Tofu-
Steak mit Teriyaki-Sauce

:Aubergine Gratin

Teriyaki-Tomatensauce
mit Sojakäse überbacken

:Avocado-Quinoa Farcí

dazu hausoriginelle
Sesam-Sauce

: Super-Food Ochazuke

mit Naturreis, Chiasamen,
Quinoa, Haferflocken,
dazu Ume-Kombu-Grünetee

Nachtisch

Sesam-Daifuku-Mochi / Sojamilch-Schokolade
Matcha-Kuchen
Vegane Vanilleeis mit Apfelkompott
Saisonobst

oder

Sushi Once More

2 Stk Sushi Ihrer Wahl

6-Gänge €118

7-Gänge €130

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