



THE SAKAI

Frühlingsmenü „Entspannung“ Red

108€

Vorspeisen

Austern Tsukudani
Lachs nach Namban-Art
Süppchen von Garnelen
Frittierter Tofu mit Süß-Sauer-Sauce
Spargel-Gratin
Saisonobst mit Frischkäse

Sashimi

Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Weißfleischfisch, Makrele

Suppe

Brokkoli-Potage-Suppe mit Sojamilch

Sushi

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

Fischgerichte (Optional, €20 Aufpreis)

Meeressymphonie (Black Cod, Jakobsmuscheln, Garnele)
dazu Hiro Sauce Nr.2

Steak

Wagyu-Steak flambiert mit Hibiki-Whisky aus Japan
dazu Saisongemüse
Hiro Sauce Nr.3

Nachtisch

Honigwabe-Kuchen
Mousse au Sesam
Salted-Caramel-Eis



THE SAKAI

Frühlingsmenü „Entspannung“ **Green**

108€

Vorspeisen

Spargel-Gratin mit Sojamilch
Frittierte Aubergine mariniert in Dashi-Fond
Pilzsauté
Süppchen aus Daschi-Fond
Frittierter Tofu mit Süß-Sauer-Sauce
Saisonobst mit Sojakäse

Statt Sashími...

Shingen-Rolle mit frittiertem Tofu und Gemüse

Suppe

Brokkoli-Potage-Suppe mit Sojamilch

Sushi

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

Linsen & Co.

Hausorigineller *Farci* mit verschiedenen Linsen und Gemüse
Dazu Hiro Sauce Nr.10.1 (Ponzu-Rote Bete-Sojamilch)

Nachtisch

Apfel-Reismilchcreme in Blätterteig
Sojajogurt Fantasy
Vegane Eiskreme