



15-JÄHRIGES JUBILÄUMSMENÜ

Einstimmungen

Japanischer Kleiner Garten
Sashimi Goi Cuon / Makrele und Auberginen Pressé

Vorspeisen-Korb

Auster / Jakobsmuschel / Junge Bambussprosse / Austern-Rote Miso

Butakaku / Onsen-Ei / Trüffel / Wasabi

Langusten Tempura / Blumenkohl / Lotuswurzel

Steinbutt / Artischocke / Pilz-Kombu-Dashi / Hojicha-Couscous

Sushi - Chef's Choice

Lammlachse / Shiso / Pinienkern / Sesam / Erdnüsse

Matcha Eis / Sakura Mousse / Himbeere

Pralinen

Menü 118,00

Weinbegleitung 64,00 (7 Gläser inkl.Champagner und Sake)

Unsere Menü sind auch einzeln bestellbar.
Die Anzahl der Gänge kann angepasst werden.(min.5 Gänge)

VORSPEISEN

Miso-Suppe mit Gemüse 8,20
野菜の味噌汁

Agedashi Tofu und Auberginen 15,50
揚げ出し豆腐と茄子

Geschmortes Schweinefleisch 15,80
豚の角煮

Japanische Vorspeisen Korb 22,50
和風前菜

HAUPTSPEISEN

Lachs Teriyaki und Panierter Thunfisch 35,50
鮭の照り焼きと鮪フライ

Barbarie Entenbrust Teriyaki 34,00
鴨胸肉 照り焼き

Tempura-Teller (Garnelen, weißer Fisch, Gemüse) 32,50
天ぷら盛り合わせ

SUSHI 36,50
鮪盛り合わせ

SASHIMI 38,50
刺身盛り合わせ

DESSERT

Gerne stellen wir Ihnen die heutigen Desserts vor. 14,50

alle Preise in EURO

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.