

Menü OMAKASE

1. Vorspeisehäppchen - 前菜 -

Sashimi mit Thunfisch und Lachs / Frittierter Tofu in Dashi-Süppchen
Tsukudani mit Austern / Räucherlachsrolle mit Chinakohl
Linsenbällchen mit gegrilltem Aal /
Garnele und Wurzelgemüse in Rot-Miso-Sauce

2. Suppe - 汁物

Spitzkohlsuppe mit Sojamilch und Dashi-Fond

3. Sushi - 寿司 -

12 Stk.

+20€

7 Stk.

Makrele, Lachs, Gelbschwanz, Thunfisch,
gegrillter Aal, Garnele, Wagyu
angeflammter Lachs mit Kaviar,
Snow Crab, weißer Thunfisch,
Thunfisch, Jakobsmuscheln

Makrele, Lachs, Gelbschwanz, Thunfisch,
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)
flambiert mit Whisky

Ente

gebratene Entenbrust
mit Teriyaki-Sauce
Yuzu-Pfeffer

Seafood

Jakobsmuscheln, Garnele,
Tintenfisch
nach der Hausrezepte
dazu Thunfisch-Bottarga

5/6. Nachtisch - 甘味 -

Mochi-Eiscreme / Schwarzesesam-Schokolade
Mousse-Kuchen mit Yuzu / Matcha-Cookie
saisonales Obst

5-Gänge €125

6-Gänge €135

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.

Vegetarisches Menü

1. Vorspeisehäppchen - 前菜 -

Frittierter Tofu mit Dashi-Fond / gekochtes Wurzelgemüse mit Rotmiso-Sauce
Paprika-Chinakohl-Rolle mit Teriyaki-Sauce
Veggi-Takoyaki / Tofu aus Sesam
Kimpira mit saisonalem Gemüse

2. Suppe - 汁物 -

Spitzkohlsuppe mit Sojamilch und Kombu-Dashi-Fond

3. Sushi - 寿司 -

Snapperbsen / Jungmais / Paprika / Avocado / Brokkoli / Aubergine / Shiitake-Pilze /
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 Miso-Sauce

5/6. Nachtisch - 甘味 -

Yuzu-Sorbet / Mochi nach Daifuku-Art
Matcha-Kuchen / Sojamilch-Schokolade /
Saisonobst

5-Gänge €115 6-Gänge €125

Menü „Wagyu“

Vorspeise - 前菜 -

Sashimi mit Thunfisch und Lachs / Frittiertes Tofu in Dashi-Süppchen
Tsukudani mit Austern / Räucherlachsrolle mit Chinakohl
Geschmorte Wagyuwürfel / Linsenbällchen mit gegrilltem Aal

Suppe - 汁物 -

Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse

Sushi - 寿司 -

Wagyu-Sushi mit Weißbrettich
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

Das Erste Hauptgericht - 主菜 -

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

Das Zweite Hauptgericht - 主菜 -

Wagyu-Steak 130g flambiert mit Whisky
dazu hausgemachte Yakiniku-Sauce / Lauchsauce / Meersalz

Nachtisch - 甘味 -

Mochi-Eis, Dorayaki, Saisonobst

€148