

# Menü OMAKASE

## 1. Vorspeisehäppchen - 前菜 -

Sashimi mit Thunfisch und Lachs / Frittierter Tofu in Dashi-Süppchen  
Wagyu-Würfel nach japanischer Art / Tsukudani mit Austern  
Namasu-Salat mit Jakobsmuscheln, Oktopus, Rettich, Möhren, Sauergurke  
Mousse aus Lachs mit Avocado

## 2. Winter-Special - 逸品 -

„Küppelchen“ mit Snow Crab, Jakobsmuscheln und Rettich-Gelee

## 3. Suppe - 汁物

Yakuzen-Suppe mit Hühnerfleisch, Eier, Jujube, Goji-Beeren, Ingwer, Astragalus-Wurzel

## 4. Sushi - 寿司 -

### Klein (7 Stk)

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

### Groß (11 Stk) + 16€

Makrele, Lachs, Gelbschwanzfisch  
Thunfisch, gegrillter Aal, Garnele, Wagyu

+ angeflammerter Lachs mit Kaviar, Albacore,  
Thunfisch, Jakobsmuscheln,

## 5. Hauptgerichte: Wählen Sie 1 bzw. 2 von unten aus - 主菜 -

### Black Cod

Black Cod nach Saikyo-Art  
mit saisonalem Gemüse

### Wagyu-Steak

Rump (60g)  
[Chateaubriand (130g) +25€]  
flambiert mit Whisky

### Ente

gebratene Entenbrust  
mit Teriyaki-Sauce  
Yuzu-Pfeffer

### Fisch & Sea Food

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

## 6/7. Nachtisch - 甘味 -

Schwarzesesam-Eiscreme / Yuzu-Schokolade  
Matcha-Kuchen mit Maronencreme / Mochi nach Daifuku-Art  
saisonales Obst

---

6-Gänge €138

7-Gänge €148

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 nach japanischer Art  
Namasu-Salat mit Rettich, Möhren, Sauergurke  
Veggi-Takoyaki / Tofu aus Sesam  
Kimpira mit saisonalem Gemüse

## 2. Salat: Wählen Sie aus: - 逸品 -

### mit Tofu, Edamame, Avocado

Tofu, Paprika, Brokkoli, Avocado,  
dazu gemischter Blättersalat und Minitomaten  
Ponzu-Rettich-Dressing

### mit Soy-Meat Karaage

aus Soy-Meat-Karaage, Linsen, Avocado,  
Teriyaki-Sansho-Pfeffer-Dressing

## 3. Suppe - 汁物 -

Sesam-Sojamilch-Suppe mit Glasnudeln, Chinakohl und eingelegtem Ingwer  
dazu Mini-Frühlingsrolle mit Kartoffeln und Edamame

## 4. Sushi - 寿司 -

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

## 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

## 6/7. Nachtisch - 甘味 -

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

6-Gänge €128    7-Gänge €138

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“

## Vorspeise Nr.1 - 前菜 -

Sashimi mit Thunfisch und Lachs / Frittierter Tofu in Dashi-Süppchen  
Wagyu-Würfel nach japanischer Art / Tsukudani mit Austern  
Namasu-Salat mit Jakobsmuscheln, Oktopus, Rettich, Möhren, Sauergurke  
Mousse aus Lachs mit Avocado

## Vorspeise Nr.2 - 逸品 -

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

## 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

## Hauptgerichte - 主菜 -

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

## Nachtisch - 甘味 -

Mochi-Eis, Dorayaki, Saisonobst

---

€148