

Menü

Dezember, 2021

à la carte

	Starter	
<i>Sakizuke</i>	Rotbarsch in Tempura auf frittierte Aubergine mit Rettich und Ingwer in Nori-Algensoße	
<i>*Mushimono</i>	*Gedämpftes Gericht Gedämpfter Heilbutt mit Spinat, Pilzen und Ponzu-Essigsoße	18
	Vorspeise	
<i>Zensai</i>	Mit Dashi marinierte Komatsuna und Topinambur Wachtelfleisch-Rolle mit Schwarzwurzel Frittierte Jacobsmuschel in Reiscrackerpanade Frittirte Gelbschwanzmakrele Nanban-Style Brotrolle mit Langostino Gekochte, süße Kastanie In Rettich und Gurke eingewickelter Räucherlachs Mit süßem Essig marinierter Myoga-Ingwer	28
	Suppe	
<i>Nimonoowan</i>	Mairübensuppe mit frittierte Garnelenpaste und Gemüse 【 Alternativ: Hummer auf Saikyo-Misososse +35€ 】	12 37
<i>Otsukuri1</i>	Sashimi 1 Sashimi von saisonalen Fisch	48
<i>*Otsukuri2</i>	Sashimi 2 Thunfischtatar mit Kaviar	
<i>Yakimono</i>	Gegrilltes Gericht Gegrillter Kohlfisch mit Saikyo-Miso 【 Alternativ: über Holzkohle gegrillter und glasierter Aal +25€ 】	38 45
<i>Nimono</i>	*Gekochtes Gericht Mit süßer Sojasoße gekochte Dorade mit Tofu und Ingwer	23
<i>*Hashiyasume</i>	*Stäbchenpause Sushirolle aus Meeresfrüchten	18
<i>Shiizakana</i>	Hauptgericht Rinderfilet Sukiyaki-Style mit Kräutersaitling, halbgekochtem Ei und Trüffel 【 Alternativ: Japanisches Wagyu-Rind +42€ 】	48 98
<i>Oshokuji</i>	Reisgericht Im Tontopf gegarter Reis mit Krabben Wintergemüse, Yuzu, Lachsrogen und Mitsuba dazu weiße Miso-Suppe und eingelegtes Gemüse	40 ab 2 Personen
<i>Dessert 1</i>	Dessert 1 Eis aus Sojamilch und Sake mit Sakekäsekuchen	
<i>*Dessert 2</i>	Dessert 2 Yokan aus Matcha	28
<i>Finales Dessert</i>	Finales Dessert Petit fleur	

Empfehlungs des Chefskochs (10-Gänge) 135 Euro

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern