

# *Menü*

Dezember, 2021

---

<i>Sakizuke</i>	<b><i>Starter</i></b> Rotbarsch in Tempura auf frittierte Aubergine mit Rettich und Ingwer in Nori-Algensoße
<i>Zensai</i>	<b><i>Vorspeise</i></b> 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 mariniertes Myoga-Ingwer
<i>Nimonowan</i>	<b><i>Suppe</i></b> Mairübensuppe mit frittierte Garnelenpaste und Gemüse 【 Alternativ: Gedämpfter Hummer auf Saikyo-Misososse +35€ 】
<i>Otsukuri</i>	<b><i>Sashimi</i></b> Sashimi von saisonalen Fisch  【 Thunfischtatar und Kaviar +18€ 】
<i>Yakimono</i>	<b><i>Gebratenes</i></b> Gegrillter Kohlfisch mit Saikyo-Miso 【 Alternativ: über Holzkohle gegrillter und glasierter Aal +25€ 】
<i>Shiizakana</i>	<b><i>Hauptgericht</i></b> Rinderfilet Sukiyaki-Style mit Kräutersaitling, halbgekochtem Ei und Trüffel 【 Alternativ: Sirloin Steak von Japanischem Wagyu +42€ 】
<i>Oshokuji</i>	<b><i>Reisgericht</i></b> Im Tontopf gegarter Reis mit Krabben, Wintergemüse, Yuzu, Lachsrogen und Mitsuba Eingelegtes, Miso Suppe
<i>Dessert</i>	<b><i>Dessert</i></b> Eis aus Sojamilch und Sakekäsekuchen
<i>Finales Dessert</i>	<b><i>Finales Dessert</i></b> Petit fleur

---

*Short Course (7-Gänge) 95 Euro*

*Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern*