

# Menü

Mai, 2022

à la carte

Sakizuke	<b>Starter</b> Hausgemachter Sesam-Tofu	
	<b>Vorspeise</b>	
	Gekochter Oktopus mit roten Bohnen	
	Holzmakrele gerollt mit gesäuertem Rettich und Apfelessig-Gelee	
	Ei-Tofu und in Ingwer gekochter Thunfisch	
Zensai	Tempura mit weißen Spargel und Trüffelschinken	mit Starter
	Frittierte Bambussprossen Füllung mit Garnelen	
	Frittierte Hisui-Auberginen in Dashi-Brühe	
	Marinierte Goldbrasse mit Kombu-Kelp und Sesamsauce	42
	Feige mit cremigem Sesam	
	Chimaki-Sushi mit roten Garnelen, Yoshino-Essig	
	<b>Suppe</b>	
Nimonowan	Klare Suppe mit Dashi-Brühe	17
	Zackenbarsch mit Pfeilwurzpulver	
	<b>Sashimi</b>	mit Tatar
Otsukuri	3 verschiedene Sashimi-Sorten der Saison	
	【 plus : Thunfischtatar mit Kaviar + 28€】	58
	<b>Sashimi 2</b>	
Otsukuri 2	Gestreifter Jack, Ponzu	
	Gebratener Bonito über Stroh, Eigelb-Sojasauce	
	<b>Gegrilltes Gericht</b>	
Yakimono	Gegrillte Forelle mit grünem Erbsenpüree und Saisongemüse	38
	【Alternativ : Glasierter Aal vom Holzkohlegrill + 32 €】	42
	<b>Essiggericht</b>	
Sunomono	Jakobsmuscheln und Frühlingsgemüse	35
	mit Essig-Gelee mit Bonito-Geschmack	
	<b>Hauptgericht</b>	
Shiizakana	Auf Holzkohle gegrilltes US-Angus-Flankensteak	48
	Miso mit Sansho-Pfefferblättern, KEN Signature Zwiebelsauce	
	【 Alternativ: "Ozaki Beef A4" Roastbeef + 52 €】	100
	<b>Reisgericht</b>	
Oshokuji	Gemischter Reis mit gegrillten Wolfsbarsch	
	mit Zitrusgeschmack, Pflaume, Myoga-Ingwer	25
	Essiggurken, Miso-Suppe	
	<b>Dessert</b>	
Dessert	Beeren-Nougat-Gras	
	<b>Finales Dessert</b>	20
Finales Dessert	Petits Fours	

**Kaiseki course 149 Euro**

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern