

**Menü**  
Juni, 2022

à la carte

<i>Sakizuke</i>	<b>Starter</b> Hausgemachter Sesam-Tofu	
<i>Agemono</i>	<b>Frittiertes Gericht</b> Frittierte Dorade mit Pflaume und Shiso, Sommergemüse-Tempura	32
<i>Zensai</i>	<b>Vorspeise</b> Gemüsegelee der Saison Weich gekochter Oktopus Frittierte Auberginen in Brühe Gekochtes grünes Gemüse und frittiertes Tofu Ei-Tofu und in Ingwer gekochter Thunfisch Frittierte rote Garnelen mit Reiscrackern Süß-sauer mariniertes Myoga-Spross Leicht gebratenes iberisches Schwein, Essig-Miso	42
<i>Nimonowan</i>	<b>Suppe</b> Klare Suppe mit Dashi-Brühe Geröster Wolfsbarsch	17
<i>Otsukuri</i>	<b>Sashimi</b> 3 verschiedene Sashimi-Sorten der Saison Jakobsmuschel Dünn geschnittene Flunder 【 plus : Thunfischtatar mit Kaviar + 28€】	62
<i>Yakimono</i>	<b>Gegrilltes Gericht</b> Gegrillte Rotbrasse mit Sesam, Nori-Algen-Chips 【Alternativ : Glasierter Aal vom Holzkohlegrill + 32 €】	38 42
<i>Shizakana</i>	<b>Hauptgericht</b> US Ribeye Steak mit Chef's Original Sauce 【 Alternativ: Japanisches Ozaki Wagyu A4 Roastbeef + 52 €】	48 100
<i>Oshokuji</i>	<b>Reisgericht</b> Gemischter Reis mit Mais und Scholle Eingelegtes, Miso-Suppe	18 ab 2 Personen
<i>Dessert</i>	<b>Dessert</b> Kirschsorbet, Kirschkomport Sojamilch blanc manger	20
<i>Finales Dessert</i>	<b>Finales Dessert</b> Petits Fours	

**Kaiseki course 149 Euro**

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern

**Begleitung** Premium 89/79/69

Sake 99/88/77

Wein 78/68/58