

## *Menü*

November, 2022

---

<i>Sakizuke</i>	<b>Starter</b> *7*6 Gedämpfte Eierstich mit Walfsbarsch glasiertes Dashi mit Feldsalat
<i>Nimonowan</i>	<b>Suppe</b> *7*6 Klare Suppe aus Dashi-Brühe gedämpften Fischbällchen und Saisongemüse
<i>Otsukuri</i>	<b>Sashimi</b> *7*6 Dünn geschnittene Flunder mit Ponzu Thunfisch mit Eigelb-Sojasauce Dorade mariniert zwischen Konbu-Seetang
<i>Yakimono</i>	<b>Gegrilltes Gericht</b> *7*6 Auf Holzkohle gegrillter Heilbutt süß geschmorte Süßkartoffel
<i>Hassun</i>	<b>Saisonales Gericht</b> *7*6 gekochte Garnelen mit Dashi Hackbraten mit Huhn und Walnuss gedämpfte Kirschtomate im Rotwein frittierter Lachs in Essig mariniert gegrillte miso-marinierte Ente gegrillte Auberginen und Jakobsmuscheln angemacht mit pürierten grünen Bohne Kaki mit Tofu Paste Frittierte Feige Ingwer geschmorte Auster
<i>Konabe</i>	<b>Kleines Hot-Pot Gericht</b> Hot-Pot mit Seeteufel und Kabeljau, Chinakohl
<i>Shizakana</i>	<b>Fleischgericht</b> *7 über Stroh gegrilltes Rinder Flankensteak
<i>Oshokuji</i>	<b>Reisgericht</b> *7*6 Gemischter Reis mit Schneekrabben, Lachsrogen und Rübengurken Eingelegtes, Miso Suppe
<i>Dessert</i>	<b>Dessert</b> *7*6 Matcha-Eis Birkenkompott
<i>Finales Dessert</i>	<b>Finales Dessert</b> *7*6 Petits Fours

---

8 Gänge 124 Euro *Kaiseki Course*

7 Gänge 112 Euro *Kaiseki Course*

6 Gänge 88 Euro *Short Course*

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

**Begleitung** Wein 72 / 63 / 54

Sake 99 / 88 / 77

Premium Sake 140 / 125 / 110