

Menü

März & April, 2023

<i>Sakizuke</i>	Starter Grüße vom Team Nihonryori KEN
<i>Zensai</i>	Vorspeise Gekochte Garnelen mit Dashi Myoga-Ingwer in süßen Essig Hackbraten mit Huhn und Walnuss Frittierter Lachs in Essig Gedämpfter Eierpudding mit Blauschimmelkäse Japanisches gerolltes Omelett mit Aal Rapsblüten-Tempura
<i>Nimonowan</i>	Suppe Dashi mit geriebenem Topinambur und Schneekrabbe
<i>Otsukuri</i>	Sashimi saisonales Sashimi
<i>Yakimono</i>	Gegrilltes Gericht Rotbrassen, serviert mit Reisbrei und Venusmuschelbrühe Frittierte Schwarzwurzel mit Kirschblütengeschmack
<i>Shiizakana</i>	*Fleischgericht Mit Stroh gegrilltes Rib-Eye-Steak Sansho-Pfeffer-Sauce
<i>Oshokuji</i>	Reisgericht Mit Bambussprossen gekochter Reis gemischtes Tempura mit Sakura-Garnelenen Eingelegtes, Dashi Suppe
<i>Dessert</i>	*Dessert Japanischer Frühling in Eiscreme
<i>Finales Dessert</i>	Finales Dessert Petits Fours

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern

Kaiseki Course 124 Euro

Short Course 95 Euro

**Short Course : ohne Fleischgericht und Dessert*

Wir können Ihnen kein vegetarisches oder glutenfreies Menü anbieten.

Begleitung Wein 63 / 45

Sake 88 / 66

Premium Sake 125 / 90