

Menü

Mai & Juni, 2023

<i>Sakizuke</i>	Starter Sushi in Bambusblatt gewickelt
<i>Zensai</i>	Vorspeise Hausgemachter weißer Sesamtofu Gegrillte Aubergine und Jakobsmuschel mariniert mit Wasabi Geschmorte Auster mit Ingwer-Sojasauce Frittierte Feige Gegrillte Ente und Kumquat mit Blauschimmelkäsesauce Kirschtomate gedämpft mit Rotwein Hausgemachte Erdnuss-Miso mit Buchweizenkernen Gerollte Schneekrabbe mit dünn geschnittenen Rettich umwickelt
<i>Nimonowan</i>	Suppe Dashi mit geriebenen Erbsen Gedämpfter Fischklops mit Mais
<i>Otsukuri</i>	Sashimi Täglich ausgewähltes Sashimi
<i>Yakimono</i>	Gegrilltes Gericht Lachs gegrillt mit Sake-Treber Spargel
<i>Shizakana</i>	*Fleischgericht Lammfilet gegrillt mit Stroh Misopaste mit Rucola und Minze 【 Alternativ: Japanische Wagyu Filet A5 (Tajima-Beef) + 45€ 】
<i>Oshokuji</i>	Reisgericht Gemischter Reis mit Oktopus und Edamame Eingelegtes, Miso Suppe
<i>Dessert</i>	*Dessert Sojamilch-Rum-Chai-Eiscreme Butterkeks-Sandwich mit Rosinen
<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

(Sake Begleitung: Die Gesamtmenge für den Kaiseki Course beträgt 500 ml, der Short Course 350 ml)