



Geshi no Ryōmi

夏至の涼味

Die kühle Eleganz der Sommersonnenwende

Ein saisonales Menü in 6 oder 7 Gängen,
auf Wunsch mit Sakebegleitung oder auch
einzeln bestellbar.

涼味 Ryōmi verkörpert die Idee,
Kühle zu schmecken – Erfrischung nicht nur
als Temperatur, sondern als kulinarische Qualität.

Wassermelone, Mais, Tomate, Tamakai, Ponzu,
Yuzu, Kabosu, Shiso, Myoga, kalte Cha-Soba
und die ruhige Tiefe von Dashi verbinden sich zu
einem Erlebnis japanischer Saisonalität.



先附 | Sakizuke 19,-

Drei sommerliche Kleinigkeiten

Wassermelone „Sashimi Style“ mit Yuzu-Kosho-Olivenöl, grünem Shiso und Hana Shiso

Kalter Mais-Chawanmushi mit Garnele, Ohitashi-Sauce, Ikura und Wildbrokkoli

Okra Goma-ae mit Sesamsauce

Getränkebegleitung

*Shichiken – „Sparkling Dry“ Yama no Kasumi
Junmai / auf 67 % poliert / 11 % Vol. / 4 cl*

椀物 | Wanmono 15,-

Kalte Sommersuppe

Osuimono: klare Tomaten-Dashi mit gedämpftem Tai, süßer Cherrytomate, Wildbrokkoli, Yuzu-Zeste und einem Hauch Basilikumöl

keine Getränkebegleitung

向付 | Mukōzuke 22,-

Sashimi

Sashimi vom Riesenzackenbarsch mit Momiji Oroshi, Gari, Ponzu-Granité und Schnittlauch

Getränkebegleitung

*Kakurei – „Zeit der Kraniche“ / Junmai Ginjō
auf 55 % poliert / 15,5 % Vol. / 4 cl*

煮物 | Nimono 15,-

Gegartes

Oktopus mit Satoimo in warmer Dashi-Soja-Ingwer-Brühe, saisonalem Gemüse, Myoga und Kinome

Getränkebegleitung

*Hōyō – Sawayaka Summer Breeze / Junmai
auf 60 % poliert / 15 % Vol. / 4 cl*

oder:

Wachauer Grüner Veltliner „Grabenwerk“

強肴 | Shiizakana 45,- *

Wagyū-Tempura mit kalter Cha-Soba

A5-Wagyū-Filet als Tempura mit kalten Grüntee-Buchweizennudeln, kaltem Tsuyu, Daikon Oroshi, Frühlingszwiebel und Wasabi

Getränkebegleitung

*Kuheiji – Eau Du Désir / Junmai Daiginjō
auf 50 % poliert / 15 % Vol. / 4 cl*

寿司 | Sushi 28,-

Bara Chirashi

Bara Chirashi mit Sushi-Reis, Aji, Chutoro-Tatar, Hotate in Gari-Amasu, Ikura, Sesam, Salt'n'Yuzu-Gelee, Yuzu-Öl, Kinome, Shiso und Holunderblüte

Getränkebegleitung

*Chiyonosono – Kumamoto Shinriki
„Göttliche Kraft“ / Junmai Ginjō
auf 55 % poliert / 15 % Vol. / 4 cl*

Optionaler Sushi-Zusatz

Nigiri von Unagi, Riesenzackenbarsch und Suzuki

Aufpreis: 19,-

水物 | Kanmi 13,-

Dessert

Kabosu-Semifreddo auf Sobacha-Biskuit mit Cantaloupe-Melonen-Granité und Matcha-Tuile

Getränkebegleitung

*Imayo Tsukasa – Karyūkai / Junmai Ginjō
auf 60 % poliert / 4 cl*

**Die kühle Eleganz
der Sommersonnenwende**

6 Gänge pro Person 100 Euro
Getränkebegleitung 48 Euro

* 7 Gänge pro Person 130 Euro
Getränkebegleitung 55 Euro

À la Carte

VORSPEISEN

Goma Ae | 6,80

Blattspinat mit Sesamsauce

Nasu no Ohitashi | 8,80

Weich gegarte Aubergine
in Dashi-Soja-Marinade

Sommergemüse vom Holzkohlegrill | 19,-

Drei saisonale Gemüsesorten
über Binchōtan-Holzkohle gegrillt,
mit hausgemachten Dips

Crispy Ebi Tempura | 18,60

Garnelen und Blumenkohl im feinen Tempura-Teig
mit Kimchi-Mayonnaise

ZWISCHENGERICHTE

Yasai Tempura | 26,-

Gemüse japanisch fein frittiert

Tempura Moriawase | 32,-

Garnele, Fisch und Gemüse fein frittiert

Wagyū vom Holzkohlegrill | 36,-

Japanisches A5-Wagyū,
über Binchōtan-Holzkohle gegrillt,
mit drei Saucen

Gindara Saikyō Yaki | 32,-

Zarter Black Cod in weißer Saikyō-Miso-Marinade,
aromatisch gegrillt

Tamakai no Sakamushi | 30,-

Gedämpfter Riesenzackenbarsch in Sake-Dashi,
mit sanftem Umami und zarter Textur

EXTRAS

Nama Wasabi | pro Portion 7,-

Frischer Wasabi aus Japan

Portion Reis | pro Portion 3,90

Japanischer Reis