À la Carte

VORSPEISEN

Nasu no Ohitashi | 9,50
Japanische Aubergine in Soja-Dashi-Marinade
mit Negi, Ingwer und Bonitoflocken

Herbstgemüse vom Holzkohlegrill | 26,–
Saisonales Gemüse über Binchōtan-Holzkohle
gegrillt, mit zwei hausgemachten Dips

SUSHI

Tenshi no Ebi Ajikurabe | 18,–
Tenshi no Ebi in zwei Zubereitungen:
blanchiert (halb roh) sowie gekocht und Aburi
mit Saikyō-Miso-Glasur

ZWISCHENGERICHTE

Tamakai Mi-Cuit | 28,–
Riesenzackenbarsch in japanischem Zitrusöl
mariniert und sanft gegart, mit Kräuterseitlingen
und Lauchzwiebeln

Gindara Saikyō Yaki | 34,–
Zarter Black Cod in weißer Saikyō-Miso-Marinade,
aromatisch gegrillt, mit Daikon-Yuzu
und Myōga Amazu

Unagi no Shirayaki | 20,–
Gegrillter Flussaal in Unagi-Sauce, mit herbstlichem
Gemüse und einem Hauch Sanshō

Wagyū Tataki | 32,–
Tataki vom Wagyū-Roastbeef mit Meersalz,
Lauch-Ponzu und japanischen Kürbis-Pickles

EXTRAS

Portion Reis | pro Portion 4,50
Japanischer Reis, mit Kombu aromatisiert

Aki no Utsuroi

秋の移ろい

Der Wandel des Herbstes

Ein saisonales Menü in sechs
oder sieben Gängen, auf Wunsch
mit Getränkebegleitung
oder à la carte.

Der Herbst zeigt sich nicht
in einem einzigen Augenblick.
Grün wird langsam zu Gold,
Gold zu Ocker, Rot erscheint zwischen
den letzten grünen Blättern.

秋の移ろい Aki no Utsuroi
beschreibt diesen stillen Wandel –
die kleinen Veränderungen von Farbe,
Aroma und Textur, die den Herbst
entstehen lassen.

Saisonales Menü_10_2026_neu.indd 4-5 19.10.26 11:15

先附 | Sakizuke 27,–

Fünf herbstliche Kleinigkeiten

Lachs Aburi mit Aubergine, Ikura und Edamame

Kasutera Tamago mit Garnele

Beni Haruka mit Yuzu

getrocknete Kaki mit Shiraae-Tofu

frische Feige

Getränkebegleitung
Kamoizumi – „Summer Snow“
auf 60 % poliert / 18 % Vol. / 4 cl

椀物 | Wanmono 25,–

Dobinmushi

Klare Dashi im Kännchen mit Hotate Shinjō, Matsutake und frischer Sudachi

keine Getränkebegleitung

向付 | Mukōzuke 18,–

Bonito Tosa-zukuri

Angeflämmter Bonito mit gelber und grüner Yuzu-Ponzu, Myōga, frisch geriebenem Ingwer und Schnittlauch

Getränkebegleitung
Suigei / Junmai Ginjō
auf 50 % poliert / 16 % Vol. / 4 cl

煮物 | Mushimono 19,–

Unagi Mushimono

Gedämpfter Aal in warmer Brühe mit Kabocha, Kastanie, Nagaimo-Schaum und Kinome

Getränkebegleitung
Kamoizumi – „Autumn Elixir“ / Junmai Daiginjō
auf 50 % poliert / 16 % Vol. / 4 cl

寿司 | Sushi 27,–

Herbstliche Sushi-Auswahl

Saba Bōsushi mit grüner Sudachi-Zeste,
Steinpilz-Nigiri mit Salz und
Mangold-Maki mit gegrilltem Kürbis

Optionaler Sushi-Zusatz
Nigiri von Ika Aburi mit Sudachi und Sanshō,
Madai mit Genmai-Salz und Chūtoro mit
frischem Wasabi und Nikiri Sojasauce
Aufpreis: 27,–

Getränkebegleitung
Kokuryū – Icchorai / Junmai Ginjō
auf 55 % poliert / 15-16 % Vol. / 4 cl

焼き物 | Yakimono 38,– *

Lammkarree vom Robata

Über Binchōtan-Holzkohle gegrilltes Lammkarree mit Birne, Kizami-Wasabi, Satoimo, Ginkgonuss, frittiertem Lauch und würziger Chili-Su-Sauce

Getränkebegleitung
Mee Godard – „Grand Cras“
Beaujolais Cru Morgon / Burgund, FR / 0,1 l

甘味 | Kanmi 15,–

Dessert

Pavé von Quitte und Apfel mit Hōjicha-Eis,
Sorbet von grüner Yuzu und Goma-Sanshō-Tuile

Getränkebegleitung
Masuizumi – „Kijōshu“
auf 58 % poliert / 15 % Vol. / 2 cl

Der Wandel des Herbstes

6 Gänge pro Person 120 Euro
Getränkebegleitung 48 Euro

* 7 Gänge pro Person 150 Euro
Getränkebegleitung 55 Euro

Mehr Info
zu Menü und Sake

Saisonales Menü_10_2026_neu.indd 2-3 19.10.26 11:15