

SAISONALES MENÜ

錦秋の旬彩

Kinshū no Shunsai - Goldener Herbst

Wenn in Japan zwischen den Jahreszeiten Shūbun und Sōkō die Luft klar wird und die Blätter wie Brokat leuchten, beginnt die Zeit der stillen, tiefen Aromen. Dieses Menü feiert den Herbst im Geist des Washoku: eine Reise durch die Landschaft des Herbstes, in 5 oder 7 saisonal komponierten Gängen.

Sakizuke 先附 3 herbstliche Vorspeisen 19,-

Dreierlei Vorspeise: Saba Nanbanzuke; Kabocha-Tofu mit Ahorn-Soja und Bubu Arare;
Shira-ae von Roter Bete & Süßkartoffel

Masumi - Kuro / Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 15 % Vol. / 4cl

*** Mukōzuke 向付 Geflüster von Rauch und Meer 19,-**

Sashimi Bonito Tataki mit Zwiebel-Ponzu & Nashi; Myōga, Shiso

Kubota - Junmai Daiginjō / auf 50 % poliert / 15 % Vol.

Wanmono 椀物 Waldnebel-Brühe 12,-

Klarer Pilzfond auf Kombu-Katsuobushi; Hirame-Shinjō mit Nagaimo; Kohlrabi, Mitsuha, Yuzu-Zeste

Yakimono 焼物 Duft des Feuers 31,-

Yuzu-Miso glasierte Wachtel, Steinpilze, geröstete Marone und Kabu-Püree; Kinome
Mâcon-Verzé - Chardonnay 2022 / Nicolas Mailet / Burgund / 13 % Vol. / 0,1l

Sushi-Selektion 鮓 Nigiri der Saison 29,-

Hotate Nigiri mit Uni Butter, Gunkan Kinoko mit Shimeji und Shiitake

Kamo Niku Nigiri mit Honig glasiert

Shinsen - Umakuchi / Junmai Ginjō / auf 60 % poliert / 16 % Vol. / 4cl

*** Shokuji 食事 Erntemond 28,-**

Kinoko Takikomi Gohan (Reis mit Shiitake, Maitake, Shimeji), Marone & Wagyu-Tataki-Scheiben;
Tsukemono; Miso-Suppe mit Nameko

Yūho - „Glücklicher Reis“ / Junmai / auf 60 % poliert / 15,8 % Vol. / 4cl

Mizumono 水物 Herbstliche Versunkenheit 14,-

Feigen „Sake-ni“ mit Herbst-Eis: sanft in Sake pochierte Feigen, Kardamom & Sternanis;
Eis aus Kastanie, Mandel & Sakekasu.

Late Bottled Vintage Port 2018 / Graham's / 20 % Vol. / 5cl

5 Gänge pro Person 100 Euro – Getränkebegleitung 44 Euro

*** 7 Gänge pro Person 120 Euro – Getränkebegleitung 55 Euro**

MENÜ DER SAISON

À la Carte

VORSPEISEN

Misoshiru | Miso-Suppe, Dashi, Seidentöfu, Abura Age, Lauchzwiebeln 5,90

Edamame | Sojabohnenschoten, Meersalz 6,50

Goma Ae | Blattspinat, Sesamsauce 6,80

Nasu Miso Itame | Auberginenstreifen, Miso 9,60

Crispy Ebi Tempura | Tempura von Garnelen und Blumenkohl, Kimchi-Mayonnaise 18,60

Wagyū Tataki | Japanisches Wagyū, Kobujime mariniert, Kizami Wasabi 28,90

ZWISCHENGERICHTE

Yasai Tempura | Gemüse japanisch fein frittiert 26,-

Tempura Moriawase | Garnele, Fisch und Gemüse fein frittiert 32,-

Shake Katsu | Lachsfilet Label Rouge Medium Rare in knuspriger Panade,
Gemüse, Gari-Shiso-Tartar Sauce, Yuzu Shichimi aus Kyōto 28,-

Hamchi Miso Yaki | Gelbschwanz gedämpft, Yuzu Miso, Bambus 32,-

EXTRAS

Nama Wasabi | Frischer Wasabi aus Japan, pro Portion 7,-

Portion Reis | Japanischer Reis 3,90