

MENÜ DER SAISON

Reise nach Japan 立夏 „Der Anfang des Sommers“

Shake Kobujime 昆布締め鮭と緑アスパラガス

Lachs Label Rouge in japanischem Konbu, grüner Spargel, Rettich, Ricotta-Sauce
Amabuki - Himmelswind Daiginjō / auf 40 % poliert / 16 % Vol. / 6 cl

Tempura Moriawase 天麩羅盛合せ

Tempura von Gemüse und Aka Ebi (große Rotgarnele)
Koshi no Kanbai - Sai / Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 15 % Vol. / 4 cl

Sushi Omakase お任せ寿司、三貫、巻

3 Nigiri & 6 Röllchen Uramaki
Akitabare - Koshiki Junzukuri Junmai / auf 65 % poliert / 14-15 % Vol. / 4 cl

Kamo Sumiso 焼鴨と季節の野菜

Rosa gebratene Entenbrust Sumiso
Rihaku - Dreamy Clouds Tokubetsu Junmai / auf 58 % poliert / 15 % Vol. / 6 cl

Dessert デザート

Hausgemachtes saisonales Mochi
Grüner Tee



5 Gänge pro Person 99 Euro – Getränkebegleitung 38 Euro

A LA CARTE

Nama Wasabi | Frischer Wasabi aus Japan, pro Portion 7,00

Misoshiru | Miso-Suppe, Dashi, Seidentōfu, 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 Gemüse, Kimchi-Mayonnaise 18,60

Wagyū Tataki | Japanisches Wagyū A5, Kobujime mariniert, Kizami Wasabi 28,90

Hamachi Gyoza | Gyoza mit Gelbschwanzmakrele, Tamago in Brühe 14,60

Harumaki | Frühlingsrolle mit Babyspargel und Aka Ebi (große Rotgarnele) 14,90

Buta BBQ | Schweinebauch in Shio-Koji mariniert mit süßer Barbecue-Sauce 15,90

| **Yasai Tempura** | Gemüse japanisch fein frittiert 26,00

Tempura Moriawase | Garnele, Fisch und Gemüse fein frittiert 32,00

Hamachi Saikyo Miso | Gelbschwanz, Saikyo Miso, Aubergine 28,00

Kamo Sumiso | Rosa gebratene Entenbrust Sumiso 34,00