

# SAISONALES MENÜ

冬霞

## Fuyu Gasumi - Winter-Nebel

Wenn in Japan der Winter klar und still wird und Wurzelgemüse, Winterspinat, Krabben und Kinmedai Saison haben, beginnt die Zeit der warmen Brühen und tiefen Aromen.

Dieses Menü feiert den Winter im Geist des Washoku: eine Reise durch die Landschaft des Winters, in 5 oder 7 saisonal komponierten Gängen.

### **Sakizuke 先附 Wintertrio 19,-**

Hirsch-Tataki aus Bergjagd mit Karashi-Su-Miso;  
Winter-Spinat Goma Ohitashi; knusprig gebratene Lotuswurzel  
*Matsunotsukasa - Kimoto Junmai / Kimoto Junmai / auf 65 % poliert / 15 % Vol. / 4cl*

### **Mushimono 蒸物 Winterliches Chawanmushi 19,-**

Japanischer gedämpfter Eierpudding mit Jakobsmuschel, roter Garnele und Shiitake

### **\* Otsukuri 造り Hirame Kombujime Sashimi 18,-**

Hirame Kombujime, eingewickelt in eingelegte Kabu-Rettichscheiben, mit Tosazu-Jelly  
*Koshi no Kanbai - Sai / Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 15 % Vol. / 4cl*

### **Yakimono 焼物 Entenbrust mit Rotwein-Teriyaki 31,-**

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotwein-Teriyaki-Sauce  
*Kuheiji - Sauvage Omachi / Junmai Daiginjō / auf 50 % poliert / 15,5 % Vol. / 4cl*

### **\* Nimono 煮物 Kinmedai und Wintergemüse 18,-**

Sanft geschmortes Kinmedai (Goldbrasse) mit Wintergemüse  
*Kakurei - Junmai Ginjō „Zeit der Kraniche“ / Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 15 % Vol. / 4cl*

### **Shokuji 食事 Mushi-Zushi 28,-**

Gedämpftes Mushi-Zushi mit Krabben, Kanpyō, Inari und Kinshi-Tamago;  
Maguro no Yamakake - Thunfischwürfel mit geriebenem Nagaimo;  
Saikyō-Misosuppe mit Ebi-Shinjō-Rolle  
*Tamagawa - Red Label / Junmai Yamahai / auf 66 % poliert / 20 % Vol. / 4cl*

### **Mizumono 水物 Zarter Winterabschluss 14,-**

Mascarpone-Eis und Matcha-Biskuit mit Yuzu-Mikan-Sauce, Zimt-Tuile  
*Kitajima Salt 'n' Yuzu Sake / 4cl*

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 Moriwase** | 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