

SAISONALE REISE NACH JAPAN

冬至

Wintersonnenwende

Lernen Sie unsere Idee der japanischen Küche kennen.
Dieses Menü aus 5 oder 7 Gängen ist genau das Richtige, um uns
auf den kalten Winter vorzubereiten, mit einer Fülle saisonaler Zutaten.

Hotate 帆立とカリフラワー

Jakobsmuschel, Blumenkohlcreme, Tosazu, Yuzu
Akitabare Suirakuten / Dagingjō / auf 40 % poliert / 15-16 % Vol. / 4 cl

Sumashijiru すまし汁

Suppe aus Katsuo Konbu Dashi mit Tofu, Taro, Karotte

* Hirame no Myoga Maki 平目のみよがまき 16,-

Sashimi vom norwegischen Heilbutt, Myoga, Lauch
Masumi Kuro / Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 15 % Vol. / 4 cl

* Kaki Nanae-an 牡蠣の七重餡 20,-

Kys Auster im Buchweizenmantel, Sudachi, Rettich, Apfel
Soba Shōchu / 25 % Vol. / 4 cl

Sushi 寿司

Nigiri von Aburi Toro, Aburi Hamachi, Tai
Chūmaki mit Maitake & Schnittlauch
Rihaku Wandering Poet / Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 15 % Vol. / 4 cl
optional auf Wunsch dazu:
kleiner Maguro Zuke Don, marinierter Bluefin-Thunfisch auf Reis + 18,-

Shika Niku Yama Wasabi 鹿肉の山わさび添え 50,-

Hirschlende von der Bergjagd aus Oberammergau, Lauch, Kohlröschen, Miso
Kamoizumi / Junmai Daiginjō / auf 50 % poliert / 16 % Vol. / 4 cl

Dessert デザート

Schokolade, Mikan, Marone, Kinako
Nikka Coffey Malt Whisky / 45 % Vol. / 2 cl oder Mikan Likör / 5 % Vol. / 4 cl

5 Gänge pro Person 105 Euro – Getränkebegleitung 38 Euro

* 7 Gänge pro Person 125 Euro – Getränkebegleitung 48 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

Tsukemono | japanisch eingelegter Rettich, Chinakohl, Karotten 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, Kobujime mariniert, Kizami Wasabi 28,90

HAUPTGERICHTE

Black Cod | Konbu Beurre Blanc 34,-

Yasai Tempura | Gemüse japanisch fein frittiert 26,-

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

EXTRAS

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

Portion Reis | Japanischer Reis 3,90