

SAISONALES MENÜ

春の音

Haru no Oto - Klang des Frühlings

Wenn in Japan der Frühling nicht auf einmal kommt, sondern sich leise entfaltet und Bambus, Bärlauch, weißer Spargel, Madai und die ersten Blüten Saison zeigen, beginnt die Zeit klarer Brühen, frischer Säure und feiner, wachsender Tiefe. Dieses Menü erzählt den Frühling im Geist von Washoku: eine Reise vom ersten Grün über stille Klarheit bis zu erdiger Wärme, in 6 oder 7 saisonal komponierten Gängen.

Sakizuke 先附 Frühlingslandschaft 25,-

Kleine Frühlingslandschaft aus Süßerbse, Hispamare Carabinero und weißem Spargel, Takenoko mit Kinome-Miso, Favabohnen-Fritter und Sakura-Rettich mit gepökeltem Eigelb
Dewazakura - Kirschblüte / Ginjō / auf 50 % poliert / 15 % Vol. / 4 cl

Otsukuri 造り Madai mit Tororo 17,-

Madai-Sashimi mit Tororo, Shisoblatt, Shisoblüten und Ume-zu-Kizami-Wasabi-Sauce
Zaku - Impression H / Junmai Genshu / auf 60 % poliert / 16 % Vol. / 4 cl

Wanmono 椀物 Ebi-Shinjō in klarer Dashi 13,-

Garnelen-Shinjō in klarer Fisch-Dashi aus gerösteten Gräten, Kombu und Katsuobushi

Sunomono 酢の物 Hotate – Bärlauch – Tosazu 15,-

Mi-cuit gegarte Jakobsmuschel mit Münchner Frühlingsbärlauch, Gurkenbändern und Tosazu-Gel
Fukucho - Seafood / Junmai Ginjō / auf 70 % poliert / 13 % Vol. / 4 cl

*** Shiizakana 強肴 Wagyu, Topinambur und gefüllte Morchel 55,-**

Wagyu mit knusprigem Eigelb, Topinambur-Püree, in Butter sautierter Morchel mit Trüffel-Kartoffel-Mousseline, Sake-Soja-Glasur und Matcha-Meersalz
Ikekame - Kuro Kabuto Barrel / Junmai Daiginjō / auf 50 % poliert / 15 % Vol. / 4 cl

Sushi 鮨 Nigiri der Saison 48,-

Nigiri von Madai, Maguro Akami, weißem Spargel, Katsuo mit Ingwer und Knoblauch sowie Muscheln in Ama-ni
Imayo Tsukasa - Black / Junmai / auf 60 % poliert / 16 % Vol. / 4 cl

Kanmi 甘味 Genmai-cha, Sakura und Rhabarber 13,-

Genmai-cha-Mousse-Kuchen auf Genmai-Keks mit Sakura-Blüten-Eis und fruchtig-säuerlicher Rhabarbersauce
Amabuki - Strawberry Blossom / Nama Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 16 % Vol. / 4 cl#

6 Gänge pro Person 110 Euro – Getränkebegleitung 48 Euro

* 7 Gänge pro Person 140 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