

EIN FESTLICHES NEUJAHRSMENÜ

STARTERS

EDAMAME. Sojabohnen, gegrillt mit Supreme Soja
& Soja Sesam

ROBUSUTA KOROKKE. Hummer-Kroketten mit Panko,
Tomate, Miso-Aioli & Shiso

LOBSTER BISQUE. Hummer, Dashi & Bonito Suppe
mit Crème Fraiche & Schnittlauch

SHAKE TATAKI. Geflämmter Lachs, Daikon,
Kizami Wasabi & Ponzu

TUNA TARTARE BITES. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebel,
Sesam & Yuzu-Miso auf knuspriges Fladenbrot

HOTATE CEVICHE. Jakobsmuscheln, Chili, Koriander,
rote Zwiebel, Sellerie, Miso & Tiger's Milch

SUSHI

WAGYU TEMAKI. Knuspriges Nori, Sushi Reis, japanisches
Wagyu aus Kyushu & Rossini Black Label Caviar [10 gr]

AKA EBI. Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang,
Avocado, Zuckerschoten, Miso-Aioli & Forellenrogen

BLACK COD. Gegrillter Miso Black Cod mit
Wurzelgemüse Chips & marinierten roten Zwiebeln

SOFTSHELL. Knusprige Softshell Krabbe mit
Masago & spicy Sauce

STICKS

WAGYU YAKI. Japanisches Wagyu aus Kyushu

DESSERT

YUZU. Tarte mit Yuzucreme & Yuzu Meringue

€ 190

[Menu für zwei Personen]