

SAISONALE REISE NACH JAPAN

草萌え Frühlingserwachen

Die Natur erwacht in frischem Grün zu neuem Leben, das Gras beginnt wieder zu spriessen und nicht mehr lange bis uns die Blütenpracht verzaubert. „Kusamoe“ (Frühlingserwachen) ist der Name unseres saisonalen Menüs für diesen Frühling.

Suzuki no Mushimono 鱸の蒸し物

Gedämpfter Wolfsbarsch mit Frühlingsauce, Topinambur, Gurke, Lauch
Dewazakura Kirschblüte / Daiginjo / auf 50 % poliert / 15 % Vol.

Gobō no Surinagashi 牛蒡のすり流し

Schwarzwurzelsuppe mit Mairüben, Cime de Rapa, Pinienkernen und Sanshō-Pfeffer

* **Madai no Sashimi Sakura-ae** 真鯛の桜和え 18,-

Sashimi von marinierter japanischer Dorade mit Kirschblüten
Kubota / Junmai Daiginjo / auf 50 % poliert / 15 % Vol.

* **Chawanmushi** 茶碗蒸し 12,-

Gedämpfter Eierstich mit grünem Spargel, Jakobsmuschel, Garnele und Shiso-Öl
Nagurayama Yokikana / Junmai Ginjo / auf 50 % poliert / 16 % Vol.

Sushi 寿司 43.-

Nigiri-Sushi mit Bluefin-Thunfischbauch / Bonito / Kobujime Rotgarnele
Inari-Sushi mit Shitake-Pilzen / Shiso
Daishichi Kimoto / Junmai / auf 65 % poliert / 15 % Vol.

optional auf Wunsch dazu:

Chirashi-Sushi mit Bluefin-Thunfisch, Lachs, Eierstich, Lachskaviar und Zuckerschoten + 18,-

Wagyū Yuzu-Koshō 和牛柚子胡椒ソース 55.-

Japanisches Wagyū mit Yuzu-Koshō-Sauce, weißer Spargel, Schwarzwurzel-Chips, Brunnenkresse von Johannes Schwarz
Yuhō / Junmai / auf 60 % poliert / 16 % Vol.

Dessert 丁子アイスの羽二重餅包み 12,-

Mit Mochi umhülltes Nelken-Eis, Rhabarbersauce und Soba Bōlo
Amabuki Tete / Likör / 12 % Vol.

5 Gänge pro Person 100 Euro – Getränkebegleitung 38 Euro

* 7 Gänge pro Person 120 Euro – Getränkebegleitung 48 Euro

MENÜ DER SAISON

À la Carte

VORSPEISEN

Misoshiru | Miso-Suppe, Dashi, Seidentöfu, Abura Age, Lauchzwiebeln 5,90

Cime di Rapa | Karashi-Miso-Essig 6,80

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

HAUPTGERICHTE

Yasai Tempura | Gemüse japanisch fein frittiert 26,-

Tempura Moriawase | 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 Kyoto 28,-

Hirame Goma | Hirame gedämpft mit Sesam-Dashi-Sojasauce,
Frühlingsgemüse, Rote Beete Chips 32,-

EXTRAS

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

Portion Reis | Japanischer Reis 3,90