



TASTING MENU PRO PERSON

Fisch und Fleisch

6 GANG MENU 1 1 5 . 0 0

AMUSE BOUCHE

HAMACHI SPRING COMBO

Hamachi Nigiri, crispy Soja-Bonitoflocken, Shiso, Gari, Lime Kaviar und Frühlingsalat

WEISSE SPARGELN

Algen Emulsion, Kornblüten und gerösteter Panko

SHIRASU SALAT / WILDWASSER CREVETTEN

Blattsalat, Shirasu, Gemüse Julienne, Kombu, Shiso, Arare und Hausdressing

Algensalat, Umibudo, Snack Gurken
hausgemachtes Sesam Dressing

ABURI HOTATE

flammierte Jakobsmuscheln, Barba di Frate, hausgemachtes Sakura Vinaigrette, Lime Kaviar und gepickelte rote Zwiebeln

SCHWEINEBAUCH

hausgemachter Teriyaki Jus, Passionsfrucht und grüne Spargeln

MATCHA GLACÉ

mit Crumble

TASTING MENU PRO PERSON

vegetarisch

6 GANG MENU (v) 9 5 . 0 0

AMUSE BOUCHE

VEGI SPRING COMBO

vegetarisches Nigiri, Shiso, Gari, Lime Kaviar und Frühlingsalat

WEISSE SPARGELN

Algen Emulsion, Kornblüten und gerösteter Panko

POTATO SALAT / GYOZA

Kartoffeln, Gurken, Rübli, Ei, Mayonnaise, Schnittlauch und Sprossen Mix

Tofu, Chinakohl, Ingwer,
Sesamöl und hausgemachte Yuzu Sauce

TOFU BRÛLÉE

Tofuwürfel, karamellierte Yuzu-Miso Paste, Romanesco, Schnittlauch, Kornblüten

YAKI NASU

japanische Aubergine aus dem Ofen, Shiso, Sesam, Gari und hausgemachte Peperoni-Miso Sauce

MATCHA GLACÉ

mit Crumble