



T Teppanyaki-Neujahrsmenü

1. Januar 2022

13.00 bis 20.30 Uhr

Zensai

*Marinierter Rettich und Karotten mit Lachskaviar,
Süßkartoffelpüree mit Maroni, Japanisches Omelett, gebratene Entenbrust*

~~~

### Fische & Meeresfrüchte vom Grill

*Seebarsch, Lachs, Tigershrimps, Tintenfisch und Jakobsmuscheln  
mit Gemüse*

~~~

Sushi

Nigiri – Thunfisch, Lachs, Seebarsch und Shrimp

Maki – California Rolls, Avocado & Spicy Tuna,

~~~

### Fleisch vom Grill

*Wagyu Rind mit Gemüse,  
serviert mit Knoblauchreis, Miso Suppe und dreierlei Saucen  
(Unkai Spezialsauce, Sesamsauce, Ponzusauce)*

~~~

Dessert

*Flambiertes Vanilleeis mit Crêpe,
Erdbeersauce und gemischten Früchten*

Preis pro Person EUR 130,-



Neujahrsmenü

1. Januar 2022

13.00 bis 20.30 Uhr

Zensai

*Marinierter Rettich und Karotten mit Lachskaviar,
Süßkartoffelpüree mit Maroni, Japanisches Omelett, gebratene Entenbrust*

~~~

### Sashimi

*Thunfisch, Bernstein-Stachelmakrele und Heilbutt*

~~~

Gegrilltes Gericht

*Kohlenfisch und Lachs mit Kumquat,
eingelegten Rüben und Kaffirlimettenblättern*

~~~

### Tempura

*Tiger Shrimps, Weißfisch, Melanzani, Hokkaidokürbis und Zucchini*

~~~

Sushi

Nigiri – Thunfisch, Lachs, Seebarsch und Shrimp

Maki – California Rolls, Avocado & Spicy Tuna,

serviert mit klarer Suppe

~~~

### Dessert

*Guglhupf und Kürbis Crème Brûlée mit gemischten Beeren*

Preis pro Person EUR 120,-