



## Weihnachtsmenü

24. Dezember 2021

18.00 bis 19.30 Uhr

### Zensai

*Yams-Erbsegelee mit Seeigel und Reiscracker  
Schwarze Bohnen mit Frischkäse  
Hühnerpastete  
Gebackener Ginkgo Nusspieß*

~~~

### Suppe

*Klare Suppe mit Hühnerfleischknödel,  
Tofu, Spinat, Karotte, Zitronenzeste und Yuzu*

~~~

### Sashimi

*Lachs, Bernstein-Stachelmakrele und Jakobsmuschel  
mit Japanischem roten Wasserpfeffer, Wasabi, Perilla und Karotte*

~~~

### Gegrilltes Gericht

*Beiriedschnitte mit Gemüse*

~~~

### Sushi-Omakase

*Thunfisch, Heilbutt mit Shisito Pfeffer, Garnele,  
Makrele mit Kombu Alge und Lachskaviar mit Yuzu  
serviert mit klarer Suppe*

~~~

### Dessert

*Schwarze Sesam Crème Brûlée mit gemischten Beeren*

Preis pro Person EUR 125,-



## Weihnachtsmenü Teppanyaki

24. Dezember 2021

18.00 bis 19.30 Uhr

### Zensai

*Yams-Erbseengelee mit Seeigel und Reiscracker  
Schwarze Bohnen mit Frischkäse  
Hühnerpastete  
Gebackener Ginkgo Nussspieß*

~~~

### Sushi-Omakase

*Thunfisch, Heilbutt mit Shisito Pfeffer, Garnele,  
Makrele mit Kombu Alge und Lachskaviar mit Yuzu  
serviert mit klarer Suppe*

~~~

### Fische & Meeresfrüchte vom Grill

*Wolfsbarsch, Lachs, Tigershrimps,  
Tintenfisch und Jakobsmuschel mit Gemüse*

~~~

### Gemischter Salat

*Dreierlei Blattsalate mit Gurken,  
Cocktailtomaten und Rettich mit Dressing*

~~~

### Rindfleisch vom Grill

*Beiried oder Rindsfilet mit Sprossen, Karotten und Frühlingszwiebeln,  
serviert mit Reis und Miso Suppe*

~~~

### Dessert

*Flambiertes Vanilleeis mit Crêpe, Erdbeersauce und frischen Früchten*

Preis pro Person EUR 135,-