



Silvestermenü

31. Dezember 2021

19.00 bis 20.30 Uhr

Sakizuke

*Gebackener Sesamtofu mit Seeigel,
Wasabi, Pflanzenkaviar, Pinienkernen,
Walnüssen und Kerbel mit Sesamsauce*

~~~

### Suppe

*Klare Suppe mit Jakobsmuschel,  
Spinat, Karotte und Yuzu*

~~~

Sushi & Sashimi

*Sashimi – Thunfisch, Lachs, Heilbutt und Botan Shrimp
Sushi – Bernstein-Stachelmakrele, Shrimp,
Makrele mit Kombu Alge und Unkai Futomaki*

~~~

### Zensai

*Gelee von Yams und Erbsen, gebratene Entenbrust, Maroni  
und gebratener Fisch mit essbaren Blüten*

~~~

Gegrilltes Gericht

Gegrilltes Wagyu Rind (80g) mit Gemüse

~~~

### Dessert

*Himbeerparfait mit weißer Schokolade und rosa Pfeffer*

Preis pro Person EUR 170,-



## Silvestermenü Teppanyaki

31. Dezember 2021

19.00 bis 20.30 Uhr

### Sakizuke

*Gebackener Sesamtofu mit Seeigel,  
Wasabi, Pflanzenkaviar, Pinienkernen,  
Walnüssen und Kerbel mit Sesamsauce*

~~~

Sushi & Sashimi

*Sashimi – Thunfisch, Lachs, Heilbutt und Botan Shrimp
Sushi – Bernstein-Stachelmakrele, Shrimp,
Makrele mit Kombu Alge und Unkai Futomaki*

~~~

### Fische & Meeresfrüchte vom Grill

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

~~~

Sorbet

Ponzusorbet mit Birnenkompott

~~~

### Gegrilltes Gericht

*Gegrilltes Wagyu Rind (80g) mit Gemüse*

~~~

Dessert

*Flambiertes Vanilleeis mit Crêpe,
Erdbeersauce und gemischten Früchten*

Preis pro Person EUR 180,-