

MENÜ OMAKASE 2025 Herbst-Winter

99,00 p.p.

*Nur auf Vorbestellung möglich und die Inhalte können sich ohne Ankündigung ändern. Vielen Dank.

- | | |
|---------------------|--|
| 1. Amuse | Begrüßung aus der Küche |
| 2. Vorspeise | Rotgarnelen |
| 3. Sashimi | Traum-Platte |
| 4. Sushi | Nigiri & Maki frische Wasabi aus Japan |
| 5. Hauptgang | Beef Katsu Sando (paniertes Rinderschnitzel)
oder... Thunfisch Steak +15,00
oder... Wagyu Kagoshim +25,00
oder... Wagyu Toriyama +45,00 |
| 6. Dessert | chocolate ice cream & pumpkin espuma |

weitere Upgrade-Optionen

ein Gang mehr zwischen Sashimi und Sushi
Fisch | Gindara Saikyo Yaki – schwarzer Kabeljau +15,00

ein Stück mehr Sushi Nigiri
Toro – fetter Thunfischbauch +10,00



SUSHI MENÜ

only on Tuesdays, Wednesdays and Thursdays

79,00 p.p.

Amuse

Begrüßung aus der Küche – greeting from the kitchen

I . Sashimi

2x Tuna, 2x Salmon and chef´s choice

or

2x Tuna, 2x Salmon and 2x Toro +10,00

II . Tempura

Garnelen und Gemüse – shrimp and vegetables

III . Sushi

4x Nigiri & Maki

two more Nigiri +10,00

extra Miso Soup +5,00

IV . Dessert

today´s ice cream

or

fondant au chocolat and matcha ice cream +10,00