

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



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 ich cream +10,00