

MENÜ OMAKASE 2026 Frühling / Spring

99,00 p.p.

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

*Only available upon pre-order and menu content may change without notice.

- | | | |
|-------------------|--|----------------------------|
| 1. Amuse | Begrüßung aus der Küche
<i>greeting from the kitchen</i> | |
| 2. Starter | weißer Spargel, Serrano
<i>white asparagus, serrano</i> | |
| 3. Sashimi | Hamachi - Gelbschwanzmakrel
<i>yellowtail mackerel</i> | |
| + Fish | Gindara Saikyo Yaki – Schwarzer Kabeljau
<i>black cod</i> | +15,00 |
| 4. Sushi | Nigiri fresh wasabi from Japan
one more piece Toro - fatty tuna belly | +15,00 |
| 5. Main | Kalbsfilet
<i>veal fillet</i>
or Bluefin Tuna Steak
or Wagyu Kagoshima
or Wagyu Toriyama | +15,00
+25,00
+45,00 |
| 6. Dessert | strawberry crème brûlée | |



SUSHI HOUSE SET FOR TWO

178,00 for two

*Nur auf Vorbestellung möglich. Bitte fragen Sie uns nach.

*Only possible upon pre-order.

Start	Edamame and Amuse	
Plate	I. today´s tartar	
	upgrade to Tuna Tartar with Caviar	+28,00
	II. Sashimi & Nigiri	
	upgrade Toro for Sashimi and Nigiri	+24,00
	III. Maki and Inside Out Rolls	
	We recommend fresh Wasabi original from Japan	+6,00
	Bouillabaisse Miso Soup – Bouillon of Seafood	+5,00
Finale	Please choose one Dessert per person	
	sorbet of mango or yuzu	
	ice cream of black sesame, matcha or vanilla	
	or... fondant au chocolat & matcha ice cream	+10,00

