

MENÜ OMAKASE - IZAKAYA 2026 Autumn/Winter

99,00 p.p.

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

*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 I	Sashimi Dreierlei <i>sashimi trio</i>	
3. Starter II	Japanese Oden Hähnchen <i>chicken</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	+10,00
5. Main	German Wagyu or Bluefin Tuna Steak or Japanese Wagyu Entrecôte or Japanese Wagyu Chateaubriand	+15,00 +25,00 +45,00
6. Dessert	sweet potato ice cream	



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

