

MENÜ OMAKASE 2026 Neujahr

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 | Jakobsmuscheln |
| 3. Sashimi | fünf Variationen |
| 4. Sushi | Nigiri & Maki frische Wasabi aus Japan |
| 5. Hauptgang | Rinderfilet Steak
oder... Thunfisch Steak +15,00
oder... Wagyu Kagoshim +25,00
oder... Wagyu Toriyama +45,00 |
| 6. Dessert | ice cream & moron 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 HOUSE SET FOR TWO

178,00 for two

Start Edamame and Amuse

Plate I. Sashimi & Nigiri

Toro upgrade for Sashimi and Nigiri +24,00

II. Scallop Tartare

or... upgrade to Tuna Tartare with Caviar +28,00

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

mango sorbet, yuzu sorbet,

ice cream of black sesame, matcha, vanilla or chocolate

or... fondant au chocolat & matcha ice cream +10,00