



## JAPANESE FUSION

### VORSPEISEN

Blattsalat   Umeboshi-Dressing	8
Wakamesalat	5
Edamame-Bohnen   Sesamöl	6
Thunfisch Tatar   Avocado	20
Flanksteak Tataki   Shimeji Pilze	22

### SUPPEN

Ramen   Udon- oder Sobanudeln	
• mit Ei   Shimeji-Pilze	14   26
• mit Schweinebrust	17   32

### SUSHI

Nigiri „Front Cooking“	8
------------------------	---

Können Sie bei der Nigiri Station bei Christian Härtge und Yutaka Kobayashi abholen.



## JAPANESE FUSION

### HAUPTGÄNGE VOM BIG GREEN EGG

Riesenkrevetten	36
• mit Sushi Reis   Pak Choi   Pflaume-Mirini Dip	46
Bio Lammnierstück   «Zatar»	38
• mit Süsskartoffeln   Datterini	48
Rindsfilet-Tataki	48
• mit Viola Kartoffeln   Spargeln	58

### VOM MEER

Dorschfilet	29
• Miso Gratin   Okra	39

### VEGI

Soba   Coco Bohne   Datterini	35
-------------------------------	----

### EXTRA BEILAGEN

Sushi-Reis gebraten oder nature	5
Spargel	5
Pak Choi	5

### SÜSS

Charentais Melone   Matcha   Ingwer	9
Schoggiküchlein   Beeri	11
Schwarze Sesamglace	5
Apfel Yuzu Sorbet	5

## LIQUIDS

**SAKE** 0.5dl 7

### Rojoh-Hana-Ari Tohka Junmai Daiginjo

In der Nase leicht süssliche Fruchtnoten nach Kirschblüten, Pfirsiche, Aprikosen; mild und sehr angenehm nach Lakritze. Im Gaumen am Anfang leicht süsslich nach Pflaumen, dann trocken und lang im Abgang.

### Taka Tokubetsu Junmai

Abgerundeter, eleganter Sake mit Blumenduft, Veilchen und Jasmin. Gelbe Pfirsiche und Sambuca riecht man in der Nase. Mandeln, Obst und leicht nach Bananen und Ananas, herb und trocken, schmeckt er nach Lakritze.

### Taka Junmai Ginjo Yamadanishiki Sakamai Vintage

Fruchtiger und harmonischer Sake. Trocken und süffig, lang und angenehm.

### Hojun Junmai Ginjo Mii

In der Nase exotische Früchte, Mango, Feigen, Holunder, Lavendel, Aprikosen und im Gaumen elegant, weich, samtig; nach Melone und Birne.

### Taka Junmai Nojun Karakuchi Vintage

In der Nase weisse Blumen, grüne Trauben, fruchtig und süsslich, Tabak und leicht Vanillenote. Im Gaumen sehr trocken, angenehm, kräftig aber harmonisch und lang.

## BIER

**Sapporo** 0.33l 7.5

## WEISSWEIN

**Nounat** 1dl 9

Prensal blanc | Chardonnay | Binigrau | Mallorca | E

## SCHAUMWEIN

**Prosecco Althea DOCG** 1dl 8.5

Veneto | I

**Louis Roederer** 3.75dl 45

Brut Premier | F

## LIMONADE

**Thomas Henry** 2dl 4.7

Spicy Ginger

## TEE

**Hojicha** 4.6

Japanischer gerösteter Grüntee | teefrei

Alle Preise sind inkl. MwSt.

## KÜCHENLATEIN

**Umeboshi:** eingelegte japanische Pflaume

**Nigiri:** bestückte Reisballen

**Wakame:** Algensalat

**Sobanudeln:** Buchweizennudeln

**Udonnudeln:** Weizennudeln

**Miso:** fermentierte Sojabohnen

**Shii Take:** asiatischer Pilz

**Matcha:** japanischer gedämpfter Grüntee

**Yuzu:** japanische Zitrusfrucht

**Miso** ist eine japanische Paste, die hauptsächlich aus Sojabohnen mit veränderlichen Anteilen von Reis, Gerste, oder anderem Getreide und Speisesalz besteht.

**Mirin** ist ein süsser Reiswein der japanischen Küche.

**Mispeln** erinnern an Quitten oder Birnen, sind jedoch gewöhnlich wesentlich kleiner. Sie werden zwischen 2

und 4cm gross, sind kugelig-abgeflacht, im reifen Zustand braun gefärbt und besitzen eine filzige Schale.

Ein markantes Merkmal sind die Kelchblätter der Blüten, die an den Früchten noch erhalten sind. Im Geschmack sind sie süss-säuerlich, herb und nussig.

## DEKLARATION

**Riesenkrevette:** Zucht | Vietnam

**Kingfish:** Zucht Australien

**Thunfisch:** Fao 71 | Philippinen

**Dorsch:** Fao27 | Mittelmeer

**Lamm | Flanksteak:** Schweiz

**Schweinebauch:** Jurasüdfuss

**Rindsfilet:** Irland



Alle Preise sind inkl. MwSt.