



JAPANESE FUSION

VORSPEISEN

Blattsalat | Umeboshi-Dressing 8

Wakamesalat 5

Edamame-Bohnen | Sesamöl 6

3 Stück Enten Gyoza 14

Carne Cruda 24
Herbsttrüffeln | Pastinake

SUPPEN

Thai Curry Suppe 14
• mit grillierter Krevette 17

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

SUSHI

2 Stück Ura Maki 8
Krevette | Lachs | Thunfisch oder Avocado

2 Stück Nigiri 9
Krevette | Lachs | Thunfisch oder Ei

SASHIMI

Sashimi-Platte 28 | 42
Lachs | Thunfisch | Jakobsmuschel | Kingfish



JAPANESE FUSION

HAUPTGÄNGE

Riesenkrevetten 36
• mit Sushi Reis | Spinat 46

Iberico Papada | getrocknete Blutwurst 36
• mit Röstkartoffel | Purple Haze Karotten 46

Rindsfilet-Tataki 48
• mit Kartoffel-Chiboust | Ofengemüse 58

VOM MEER

Seeteufelfilet 34
• mit Marroni Crêpes | Spinat | Shii Take 44

VEGI

Randenrisotto | pochiertes Ei 36
Herbsttrüffeln | Stangensellerie

SÜSS

Schokoladen Crème Brûée | Popcorn Glace 9

Schwarze Sesamglace 5

Apfel Yuzu Sorbet 5

“Surprise” für zwei Personen 22

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.
Geschliffen auf 50% | 16.5 % Alk.

Taka Junmai Ginjo Yamadanishiki Sakamai Vintage

Fruchtiger und harmonischer Sake. Trocken und süffig, lang und angenehmer Abgang.
Geschliffen auf 50% | 16.8 % Alk.

Take Junmai Daiginjo Domaine

Honigmelone, Citrus in der Nase mit einer Vanillenote, im Gaumen kräftig, Melone, Litschi, Banane, langer und wuchtiger Abgang mit etwas weisser Schokolade.
Geschliffen auf 50% | 16.5 % Alk.

Zaku Ho-no-Tomo Junmai

Anhaltender Duft nach Flieder und Narzissen und eine fruchtige Eleganz. Verhaltene Süsse begleitet die Palette zusammen mit einer Trockenheit und Schärfe welche die angenehme Säure ausbalanciert.
Geschliffen auf 60% | 15% Alk.

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.
Geschliffen auf 60% | 15.5% Alk.

Kikusiu Karakuchi Honjozo

Verhaltener Duft, Lakritze und grasig, im Gaumen cremig, sehr trocken, mittlere Körper, Melone und Stachelbeeren. Meist getrunkenener Sake in Niigata, guter Essensbegleiter.
Geschliffen auf 70% | 15% Alk.

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.
Geschliffen auf 80% | 15.5% Alk.



Alle Preise sind inkl. MwSt.

LIQUIDS

BIER

Sapporo 0.33l 7.5

WEISSWEIN

Nounat 1dl 9.5
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

KÜCHENLATEIN

Umeboshi: eingelegte japanische Pflaume

Ura Maki: Inside-Out Rolle

Nigiri: bestückte Reisballen

Wakame: Algensalat

Sobanudeln: Buchweizennudeln

Udonnudeln: Weizennudeln

Sashimi: geschnittener roher Fisch oder Meeresfrüchte

Shii Take: asiatischer Pilz

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

Carne Cruda ist handgeschnittenes, rohes Kalbsfleisch.

Kartoffel-Chiboust ist eine Kartoffel Schnitte.

Gyoza: Ist eine gedämpfte Teigtasche.

DEKLARATION

Seeteufel: Fao27 Nordostatlantik

Krevette: Riesenkrevette: Zucht Vietnam

Lachs: Zucht Schottland

Kingfish: Zucht Dänemark

Thunfisch: Fao 71 | Philippinen

Jakobsmuschel: Fao 21 | Kanada

Schweinebauch: Schweiz

Iberico Papada: Spanien

Ente: Frankreich

Alle Preise sind inkl. MwSt.