# MITTAGSMENÜ

#### **APERITIF**

Gedämpfte Edamame mit Zitrone und Meersalz

# SUSHI

Gelbschwanz-Rolle mit Avocado und Chili-Yuzu-Mayonnaise\*

### **VORSPEISE**

Lachs-Tatar mit Avocado, Umami-Dressing und Ikura\*\*

#### **ROBATA-GRILL**

Ibérico-Pluma mit Senf-Chutney, Miso-Aubergine\*\*\* Dreifach gegarte Kartoffeln mit frischem Trüffel Brokkoli mit Sesamsauce

#### **DESSERT**

Mango-Mochi-Eis mit Ingwer und Passionsfrucht

65€

#### **EXTRAS**



<sup>\*</sup>Auswahl an Sashimi vom Küchenchef +24 €

<sup>\*\*</sup> Halber Gegrillter Hummer mit Zitrone +18 €

<sup>\*\*\* 300</sup>g Black Angus Entrecôte +26 €

<sup>\*\*\*</sup> Spinny Lobster 700gm +109€

# VEGETARISCHES MITTAGSMENÜ

#### **APERITIF**

Gedämpfte Edamame mit Zitrone und Meersalz

#### SUSHI

Vegetarische California-Rolle mit Avocado, Gari und Chili-Mayonnaise

# **VORSPEISE**

Burrata mit Tomaten, Shiso-Pesto und Mizuna-Salat

#### **ROBATA-GRILL**

Miso-Aubergine mit Wakame, Shiitake, Dashi Beurre Blanc Dreifach gegarte Kartoffeln mit frischem Trüffel Brokkoli mit Sesamsauce

# **DESSERT**

Mango-Mochi-Eis mit Ingwer und Passionsfrucht

# 65€



# KINDER I UNCH MENÜ

#### **AMUSE-BOUCHE**

Gedämpfte Edamame mit Zitrone & Meersalz

# **VORSPEISE**

Hähnchenflügel mit Reis

oder

Gurken-Maki oder Lachs-Maki

# **HAUPTGERICHT**

Fish & Chips mit Wahl aus Kartoffeln, Brokkoli oder Mais

# **DESSERT**

Mango-Mochi mit Ingwer & Passionsfrucht

29€



# À LA CARTE

KAVIAR AUSWAHL	
Serviert mit Blinis, Crème Fraîche, Ei & Avocado	
30g Oscietra Kaviar	105€
30g Beluga Royal Kaviar	245€
VORSPEISEN	
Gillardeau Auster mit Apfel-Sake-Sour	2€/Stk.
Burrata mit Tomaten, Shiso-Pesto & Mizuna-Salat	20€
Gedämpfte Edamame mit Zitrone & Meersalz	8€
SUSHI	
Hamachi-Rolle mit Avocado & Chili-Yuzu-Mayo Vegetarische California-Roll mit Avocado,	22€
Ingwer & Chili-Mayo	19€
Sashimi-Auswahl des Küchenchefs	48€
Frischer Wasabi 10g	16€
ROBATA-GRILL	
Miso-Aubergine mit Shiitake, Wakame &	
Dashi Beurre Blanc	22€
Lachs mit Orangen-Pil Pil, Fenchel &	
Eingelegter Gurke	28€
Halber Gegrillter Hummer mit Zitrone	42€
Ibérico Pluma mit Senf-Chutney & Miso-Aubergine	36€
300g Black Angus Entrecôte mit Trüffelkartoffeln	65€
Dreifach Gegarte Kartoffeln mit Frischem Trüffel	14€
Brokkoli mit Sesamsauce	8€
DESSERTS	
Mango-Mochi mit Ingwer & Passionsfrucht	17€
Yara Lemon Pie mit Pistazien-Biskuit & Shiso-Eis	18€
Schokoladen-Coulant mit Mandel, Miso & Vanilleeis	17€

