

TEPPANYAKI



1

Vegan Menü €68

Edamame mit Meersalz

VORSPEISE

Salat & Gomaponzu (mit Glutenfreiem Soja) & Mini Mais
& Rote Zwiebeln & Mini Tomaten

ZWEITER GANG

Avocado Tartar & Reis Papier Chips & Yakinori
(Glutenfrei Soja, Koriander, Salz, Yuzu Saft, Pfeffer, Deko)

Käuter Seitling Nigiri/ 2 Stück
mit Glutenfreie Teiryaki Sauce

DRITTER GANG

Baby-Brokkoli mit Shimeji Pilz
& Gultenfreie Teiryaki & Trüffel Sauce

HAUPTER GANG

Japanischer Curry (Gebratene Tofu & Gemüse) mit Reis

DESSERT

2

Frühlingsmenü €88

Edamame mit Meersalz

VORSPEISE

Salat & Gomaponzu & Mini Mais
& Rote Zwiebeln & Mini Tomaten

ZWEITER GANG

Aburi Lachs Nigiri mit Lachskaviar & Wasabi Cream/ 2 Stück

Tuna Tatarki & Ponzu Butter/ 3 Stück

DRITTER GANG

Gebratene Garnelen & Salikonja & Sweet Miso & Deko

HAUPTER GANG

Australien Entrecôte 180g mit Gemüse
oder

Gebratener Fisch des Tages mit Gemüse

DESSERT

3

Dahanmenü €128

Edamame mit Meersalz

VORSPEISE

Fisch Salat & Gomaponzu & Mini Mais
& Rote Zwiebeln & Mini Tomaten

ZWEITER GANG

King Austern/ 1 Stück

Aburi Lachs Nigiri & Lachkaviar & Wasabi Cream/ 2 Stück

Tuna Tatarki & Ponzu Butter/ 3 Stück

DRITTER GANG

Gebratene Jakobsmusche 2 Stück
& Garnelen Salikonja & Sweet Miso & Deko

HAUPTER GANG

Japanisches Waygu-Steak 150g mit Shimeji Pilz
oder

Hummer & Trüffel Sauce & Butter

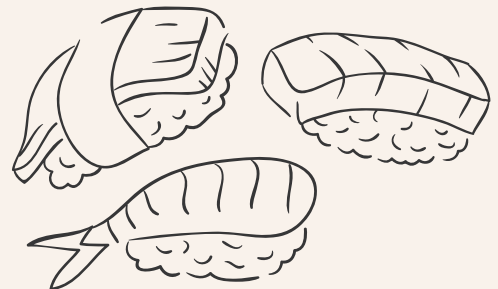
DESSERT

4

Kinder Menü € 18

Chicken Nuggets mit Pommes (Süßkartoffeln)

DESSERT



TEPPANYAKI



VORSPEISE

- Lachs Tatar €15
- Tuna Tatar €17
- Hamachi Tatar €17
- Carpaccio vom A5 Wagyu Rind €19
- Tataki vom Japanisches Rind €17
- King Austern €8
- Cyoza mit Hähnchen-Füllung €7.5
- Wildkräuter Salat €9
- Oktopus Salat €11.8
- Beefsteak Salat €12.8

HAUPTER GANG

- A5 Wagyu Cubes mit Knoblauch €38
- Spanische Iberico-Schweinefleisch mit Ingwersoße €22
- gebratenes Französisch Hähnchenbrustfilet €21
- gedämpfte und gebratenes Japanische Dorade im Yuzu Mayo €22
- Makrele im Misosoße €19
- "Teppanyaki-Meeresfrüchteplatte
(Garnelen, Lachs, Tintenfisch, Jakobsmuschelfleisch)" €36
- Französisch Hähnchenbrustfilet im Pflaumenweinssoße €28
- Teppanyaki-zwei Black Tiger Riesengarnelen €29
- Teppanyaki-Oktopus €24
- Rinderrippchen (Sous Vide 48 Stunden) €27
- Neuseeländische Lammkotelett im Minzsoße €28
- Teppanyaki-Saisongemüse €19

REIS UND NUDELN

- Bratreis mit Japanisches A5 Wagyu €24
- Bratreis mit Unagi €20
- gebratene Udon-Nudeln €19

DESSERT

- Gebratener Eis €7.8
- Crème Brûlée €6.8
- Yuzu Cheesecake €7.8
- Eiscreme/Mochi €6.8
- Dorayaki €6.8
- Mochi (vegan) €6.8
- Yuzu/Mango Sorbet (vegan) €6.8

