

## Einstimmungen

### Weihnachtsmenü

Hokkaido Kürbis Creme Suppe / Sakura Garnelen Chips

#### Vorspeisen-Korb

\*Entenbrust / Trüffel / Entenleber Mousse mit Kaki

Rotzunge / Shiso / Jakobsmuschel / Pinienkern / Goji Beeren

\*Sushi- Chef's Choice

Ochsenbacken / Rot-Miso / Morchel / Kumquat

#### Umeshu Granité

Schokolade-Matcha Mousse / Bananen-Walnuss Semifreddo / Birne

## Pralinen

6 Gänge 79,00 (ohne\*Ente u. ohne\*Sushi) / 8 Gänge 98,00

Wein Begleitung (inkl. Champagner Taittinger Brut Reserve und Sake)  
für 8 Gänge Menü 58,00  
für 6 Gänge Menü 47,00

## VORSPEISEN

Miso-Suppe mit Gemüse 8,20  
野菜の味噌汁

Agedashi Tofu und Auberginen 14,50  
揚げ出し豆腐と茄子

Geschmortes Schweinefleisch 14,80  
豚の角煮

Japanische Vorspeisen Korb 21,50  
和風前菜

## HAUPTSPEISEN

Lachs Teriyaki und Panierter Thunfisch 29,50  
鮭の照り焼きと鮪フライ

Barbarie Entenbrust Teriyaki 27,00  
鴨胸肉 照り焼き

Tempura-Teller (Garnelen, weißer Fisch, Gemüse) 26,00  
天ぷら盛り合わせ

SUSHI 30,50  
鮪盛り合わせ

SASHIMI 33,50  
刺身盛り合わせ

## DESSERT

Gerne stellen wir Ihnen die heutigen Desserts vor.

alle Preise in EURO

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“