



Exklusives Weihnachtsmenü japanischer Kaiseki-Art.  
Nur abends am 25. und 26. Dezember. Um Reservierung wird gebeten.



1. Vorspeisen: Fünferlei Vorspeisen „Goshu-Mori“  
In Sojasoße eingelegte Edamame/ Taro mit Eigelb gebraten/ Garnele Sashimi/  
Gurke und Wakame in Tosa-Essig/ Prosciutto und Nashi-Birne/
2. Suppe: "Saeuwanjatang"  
Koreanische Dashi-Suppe mit Garnelen Frikadelle
3. Sashimi: "Sashimi Moriawase"  
Thunfisch/ Lachs/ Hamachi/ Weißfisch/ Uni (Seeigel-Eier)/
4. Gebratenes: Lammkronen Steak "Misoyaki Lamm"  
Lammkronen mit spezieller Miso-Soße / Rotwein, Weißwein und Sojasoße-Perle/ Süßkartoffel Püree/
5. Frittiertes: "Puten Karaage"  
Frittierte Puten mit Matcha Salz
6. Sushi: "Nigiri Moriawase"  
Thunfisch/ Lachs/ Aka-Ebi (Rosa-Garnelen)/ Makrele/ Tintenfisch/
7. Dessert: "Tempura Eis"  
Frittiertes Yuzu-Eis

45,00 Euro

