

Kochsternstunden-Menü
(06.02.–15.03.2026)



Klassisches 5-Gänge-Menü – 79 €

1. Auster im Saikyō-Miso-Gratin
Sanft überbackene Auster • mildes, leicht süßliches Saikyō-Miso
2. New Style Sashimi
Fisch des Tages, fein geschnitten • Dashi-Gelee mit Umami
3. Nigiri des Tages
Vier ausgewählte Nigiri
4. Rosa gebratene Ente mit Walnuss-Miso
Entenbrust • aromatisches Walnuss-Miso
5. Crème Caramel
Mit Schwarzzucker aus Okinawa (Japan, Zuckerrohr)

Vegetarisches 5-Gänge-Menü – 79 €

1. Gemüse-Creme-Kroketten (2 Stück)
Miso-Demi-Glace-Sauce
2. Dōbinmushi-Suppe
Klare Suppe • feines Gemüsearoma
3. Sushi-Auswahl
Vier Gemüse Nigiri • Yasai-Trüffel-Futomaki
4. Tempura
Nach japanischer Tradition • mit saisonalem Gemüse
5. Sorbet von saisonalen Früchten

Sake- oder Wein-Begleitung bei der klassischen Variante (je 5 Gänge) 45 €

Sake- oder Wein-Begleitung bei der vegetarischen Variante (ohne Suppengang) 35 €

alkoholfreie Begleitung bei der klassischen Variante (je 5 Gänge) 35 €

alkoholfreie Begleitung bei der vegetarischen Variante (ohne Suppengang) 25 €

Bitte beachten Sie:

Das Kochsternstunden-Menü wird ausschließlich nach vorheriger Anmeldung angeboten.

Bitte wählen Sie bei Ihrer Reservierung die Option „Kochsternstunden-Menü“.

Eine Buchung ist bis spätestens einen Tag im Voraus erforderlich.