

# TEPPANYAKI

## MENÚ 1

Für den Anfang...

**Vorspeise des Küchenchefs**



**Vorspeise**

**Miso-Suppe (mit Kokosmilch, frischem Tofu, Shiitake-Pilzen und Seetang)**



**Zweite Vorspeise**

**Volandeiras auf Wakame-Salat, mit asiatischer Mojo-Sauce**



**Hauptspeise**

**Lachs Teriyaki, mit Teppan-Gemüse oder  
Seebarschfilet mit Fischemulsion und Teppan-Gemüse**



**Zweites Hauptgericht**

**Black Angus Steak, mit gebratenem Reis**



**Nachspeise**

**Mango-Panna-Cotta  
mit Passionsfrucht-Gelato und Joghurteis**



65 €

## MENÚ 2

Für den Anfang...

**Vorspeise des Küchenchefs**



**Vorspeise**

**Miso-Suppe (mit Kokosmilch, frischem Tofu, Shiitake-Pilzen und Seetang)**



**Zweite Vorspeise**

**Volandeiras auf Wakame-Salat, mit asiatischer Mojo-Sauce**



**Hauptspeise**

**Schwarze Tigergarnelen, mit Tobiko-Orange und Ingwer-Knoblauch-Mayonnaise**



**Zweites Hauptgericht**

**Altbackenes Rinderlendensteak mit gebratenem Reis**



**Nachspeise**

**Mousse au Chocolat  
auf Kakao-Biskuit und Tonkabohneneis**



75 €



Si tienes alguna intolerancia, por favor informa a nuestro personal.

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

**PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE**

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras

