

TEPPAN DEGUSTATIONSMENÜ I

Zu Beginn...

Amuse Bouche nach Wahl des Küchenchefs

(Fisch, Soja, Gluten, Sesam, Nüsse, Meeresfrüchte, Senf, Pilze, Sulfite)
Je nach Saison und Auswahl

Nudelsuppe



Lauwarme Muschelescabeche

Mild marinierte Gemüsecreme, Avocado, Karotte,
Frühlingszwiebel und Cherrytomaten mit Miesmuscheln



Volandeiras

Volandeiras mit mallorquinisch-japanischem
Mojo auf Wakame-Algensalat



Fisch

Goldbrassenfilet auf Teppan-Gemüse
mit Mango-Curry-Sauce



oder

Lachsfilet mit Teppan-Gemüse und Teriyaki-Sauce



Entrecôte

Rinderrücken mit kantonesischer Pfeffersauce
und gebratener Teppanyaki-Reis



Dessert

Kokos-Pannacotta mit Shichimi Togarashi,
Vanille-Crunch und Limetteneis



65€

TEPPAN

DEGUSTATIONSMENÜ 2

Zu Beginn...

Amuse Bouche nach Wahl des Küchenchefs

(Fisch, Soja, Gluten, Sesam, Nüsse, Meeresfrüchte, Senf, Pilze, Sulfite)
Je nach Saison und Auswahl

Nudelsuppe



Eier und Meeresfrüchte

Japanisch-thailändisches Omelett mit Meeresfrüchten
und Gemüse mit Katsuobushi verfeinert,
Okonomiyaki-Sauce und japanischer Mayonnaise



Volandeiras

Volandeiras mit mallorquinisch-japanischem
Mojo auf Wakame-Algensalat



Fisch

Wolfsbarschfilet mit Tentsuyu-Sauce
und gegrilltem Gemüse



oder

Lachsfilet mit Teppan-Gemüse und Teriyaki-Sauce



Fleisch

Teppanyaki dry-aged Rinderfilet mit Reis



Dessert

Schokoladenmousse auf Kakaobiskuit mit Tonkabohneneis



75€

UNSERE GEHEIMZUTAT:
**FISCH UND MEERESFRÜCHTE
AUS NACHHALTIGEN QUELLEN**

Wir bevorzugen Produkte, die zum Schutz der Meere
beitragen und die Fischereiwirtschaft unterstützen



GLUTEN



SOJA



SESAM



LUPINEN



SCHALENFRÜCHTE



ERDNÜSSE



MILCH



EIER



SENF



SELLERIE



KRUSTENTIERE



FISCH



WEICHTIERE



SULFITE

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

MwSt. inklusive