KATAGI Blau
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

KATAGI LUNCH MENU

Vom 5. März bis 8. März

Genießen Sie das Katagi-Lunch-Menü, das der Chefkoch vorbereitet hat, um jede Woche einen neuen gastronomischen Vorschlag unserer Küche anzubieten.

VORSPEISEN

Lachs- und Avocado-Tartar mit Zitrus-Wasabi-Dressing

oder

Gepökelte Thunfischscheiben mit Drachenfrucht-Chili Wasser, Zwiebel und Rettich

HAUPTGERICHTE

Soft Shell Krabben Rolle.
(Gefüllt mit Tempura-Softshell-Krabben, Avocado, Gurke und süßem Chili-Belag)

oder

Secreto iberico in gerösteter Chili-Marinade mit violettem Kartoffelpüree.

DESSERTS

Ananas Colada in Texturen, gewürfelte osmotisierte Ananas, Kokosnusscreme, Kokosnusszucker und Ananas Sorbet

oder

Creme aus weißer Schokolade und Tonkabohne, Kakaobiskuit und Bananen Mousse.

1 Getränk inbegriffen: Wasser, Bier, Softdrink oder ein Glas Hauswein.

35 € p.p.