



KATAGI MITTAGSMENÜ

Vom 24. Juli bis zum 27. Juli.

Genießen Sie das Katagi-Lunch-Menü, das vom Küchenchef ausgearbeitet wurde, um jede Woche einen neuen gastronomischen Vorschlag unserer Küche anzubieten.

VORSPEISEN

Wolfsbarsch Ceviche.

oder

Hausgemachte Knödel, gefüllt mit Rindfleisch, mit verbrannter Sauce.

HAUPTGERICHTE

Tempura Uramaki.

(Gefüllt mit Avocado und Mango, belegt mit Lachstatar in japanischer Marinade).

oder

Gepökelte iberische Schweineschulter, mit Gemüse-Couscous mit Garam Masala und Apfel Kompott.

DESSERTS

Banofe Katagi.

oder

Passionsfrucht-Crème brûlée mit Tapioka-Perlen.

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

35 € p.p.