



MENÚ LUNCH KATAGI

Vom 13. November bis zum 16. November.

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

VORSPEISEN

Niedrigtemperatur-Ei mit Vichyssoise-Schaum und confierten Artischocken mit Chorizo-Bröseln.

oder

Trüffel-Hähnchen-Cannelloni mit Käse-Béchamel und geröstetem Hähnchenjus.

HAUPTGANG

Iberisches Schweine-Secreto mit geröstetem Rote-Bete-Risotto.

oder

Tempura-Wolfsbarsch-Rolle

(gefüllt mit Gurke und Frühlingszwiebel, garniert mit Avocado, Sriracha-Mayonnaise und Unagi-Sauce).

DESSERTS

Mango-Panna-Cotta

(aromatisiert mit Zitronengras, serviert mit griechischem Joghurt-Eis und Mango-Passionsfrucht-Gel).

oder

Mantou

(Chinesisches süßes Brötchen mit fünf Gewürzen, serviert mit Rosa-Pfeffer-Crème-Anglaise und weißer Schokolade).

1 Getränk inklusive: Wasser, Bier, Erfrischungsgetränk oder ein Glas Hauswein.

35 € p.p.



KATAGI
Blau
RESTAURANT & COCKTAIL BAR