

KATAGI

Blau

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

GERICHTE ZUM TEILEN

Tatar vom Wolfsbarsch 15,00€

Gohan-Reiskuchen mit Wolfsbarschtatar und Unagi-Sauce

Gyozas 13,50€

Mit Schweinefleisch gefüllte Gyoza-Teigtaschen, hausgemachte Teriyaki-Sauce und Schnittlauch

Avocado-Garnelen-Ceviche 21,50€

Gewürfelte Avocado und Garnelen in Leche de Tigre, mit Ají-Chili-Sauce, gewürfelter Süßkartoffel und geröstetem Mais

Baozi mit Rind- und Schweinefleisch 7,50€

Gedämpfte chinesische Teigtasche, gefüllt mit Rind- und Schweinefleisch sowie Gemüse, dazu Sweet Chili Mayo und Schnittlauch

Teriyaki-Thunfisch 25,00€

Tranchen von rotem Thunfisch aus Almadra mit pikanter Creme und hausgemachter Teriyaki-Sauce

Bao Shanghai 15,00€

Gedämpftes chinesisches Brötchen mit Hong-Shao-Rou (geschmortes Schweinefleisch), Essiggurken, Koriander und Sriracha-Mayonnaise

Steak-Tatar 23,50€

Spanisches Sirloin-Steak, gewürzt nach Katagi-Art, mit getrüffelter Mayonnaise, Shimeji-Pilzen und Crackern

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

Edamame 7,50€

Sojabohnen, mit japanischem Dressing und getrockneten Blaubeeren

Wakame-Salat 7,50€

Gemischter Salat aus Meeresalgen und Chili-Vinaigrette

Shahe Fen Wok 17,50€

Reisnudeln mit Tofu, Ei, Cashewkernen und Gemüse

Artischocken-Confit 19,00€

Artischocken-Confit mit bei niedriger Temperatur gegartem Ei, Lauchcreme und Parmesanflocken

Karotten Allerlei 17,50€

Kandierte Karottenstreifen, Kardamom-Karotten, Mini-Möhrrchen, eingelegte Karottenscheiben und geröstete Pinienkerne

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Hamachi Ko ebi  **32,50€**

Gelbschwanzmakrelen-Filet mit leicht pikanter
Garnelen-Hollandaise und mallorquinischen Kartoffeln

Kohlenfisch  **39,00€**

Kohlenfisch eingelegt in spezieller Miso-Marinade, mit Shimeji-Pilzen,
Zitronen- und Yuzu-Zesten und Dashi-Beurre-Blanc

Lachs Teriyaki  **32,50€**

Lachsfilet mit Pastinakenpüree, Teriyaki-Sauce und Pak Choy

Seebarschfilet  **27,00€**

Seebarschfilet mit Kollagenemulsion, Sellerie und Apfelpüree

OUR SECRET INGREDIENT?
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD
We prioritise products that help support the ocean and fishing communities

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO
PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE
Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras



FLEISCHGERICHTE

Hähnchen-Donburi  **25,00€**

Pollo Fino aus Freilandhaltung in Yakiniku-Sauce auf Reis,
mit chinesischem Schnittlauch und Erdnüssen

Katagi-Sirloin-Steak  **43,00€**

Rinderlende glasiert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce,
getrüffelnder Hollandaise und sautiertem Gemüse

Rinderbäckchen  **32,00€**

Dry Aged Rinderbäckchen mit Süßkartoffelpüree
und Brunnenkresse-Salat

Todos los precios incluyen IVA

BEILAGEN

| | |
|---|-------|
| Basmati-Reis | 4,50€ |
| Pommes frites | 5,50€ |
| Süßkartoffel-Pommes | 6,50€ |
| Hausgemachte Teriyaki Sauce  | 4,00€ |
| Unagi-Sauce  | 4,00€ |
| Asiatische Mayo  | 3,50€ |
| Salsa Picante | 3,50€ |

TEMPURA

| | |
|--|--------|
| Gemüse  | 17,00€ |
|--|--------|

In Tempura-Panade gebratenes Gemüse, mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo

| | |
|--|--------|
| Garnelen  | 22,00€ |
|--|--------|

Rote Garnelen in Tempura-Teig gebraten, mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo o

| | |
|---|--------|
| Mix  | 19,50€ |
|---|--------|

Kombination aus Tempura-Gemüse und roten Tempura-Garnelen, mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo

SASHIMI ZUM TEILEN

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Sashimi vom roten Thunfisch (6 Stk.) | 25,00€ |
|--------------------------------------|--------|

| | |
|--------------------------|--------|
| Hamachi-Sashimi (6 Stk.) | 21,00€ |
|--------------------------|--------|

| | |
|------------------------|--------|
| Lachs-Sashimi (6 Stk.) | 19,00€ |
|------------------------|--------|

| | |
|----------------------|--------|
| Sashimi Mix (6 Stk.) | 23,00€ |
|----------------------|--------|

NIGIRI

| | |
|---|--------|
| Nigiri vom Blauflossen-Thunfisch (2 Stk.) | 10,50€ |
|---|--------|

| | |
|---|-------|
| Nigiri mit flambiertem Hamachi (japanische Gelbschwanzmakrele)(2 Stk.) | 8,50€ |
|---|-------|

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Flammierte Lachs-Nigiris (2 Stk.) | 7,50€ |
|-----------------------------------|-------|

SUSHI KATAGI

Ebi Roll (6 Stk.)  | 19,00€

Tempura-Garnelen, Avocado, Gurke, pikante Mayonnaise und knuspriges Tempura-Topping

Crunchy Chicken Roll (6 Stk.)  | 18,50€

Hühnerfleisch eingelegt in Tempura-Marinade mit Chili und Sesam, Gurke, Avocado und hausgemachter scharfer Teriyaki-Sauce

Tiger Roll mit Lachs (8 Stk.)  | 23,50€

Tempura-Garnelen, Avocado und Gurke, belegt mit Lachs und hausgemachter Teriyaki-Sauce

Japanese Beef Roll (8 Stk.)  | 23,50€

Tempura aus Frühlingszwiebeln, Spargel und Avocado, begleitet von einem Topping aus Rumpsteak-Sashimi, Teriyaki-Sauce und Trüffelmayonnaise

Soft Katagi (8 Stk.)  | 23,50€

Thunfisch, Lachs, Makrele, Spargel-Tempura und Gurke, belegt mit Avocado, hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo

Golden Tuna Roll (8 Stk.)
 | 25,50€

Tempura-Garnelen, Avocado und Gurke, belegt mit rotem Almadraba-Thunfisch, getrüffelter Sauce Hollandaise und Tobiko-Rogen

Sunder Veggie Roll (8 Stk.)  | 18,50€

Tempura-Gemüse, belegt mit Avocado und asiatischer Mayo

EMPFEHLUNG VOM CHEF

Sushi-Boot  | 130,00€

22 Piezas de Sushi a selección del Chef, 6 Nigiris, Gambas en tempura, sashimi katagi y atún teriyaki

Fragen Sie nach den Empfehlungen unseres Küchenchefs

NACHSPEISEN

Mango-Panna-Cotta  | 9,00€

Mango-Panna-Cotta mit Zitronengras, griechischem Joghurteis und Mango-Passionsfrucht-Gelee

Schokoladen-Brownie  | 9,00€

Schokoladen-Brownie mit Salzflocken aus Es Trenc, Tonkabohnen-Eis, einer Creme aus Johannesbrot und Whisky sowie Erdnuss-Kakao-Cracker

Schokoladen-Kardamom-Mousse  | 9,00€

Schokoladen-Kardamom-Mousse mit schwarzem Sesam-Biskuit, Soja-Eis und Kakao-Dekor

Tarte Tatin  | 9,00€

Tarte Tatin mit Mousseline-Creme, Bratapfelpüree und Vanilleeis

Gedämpftes Mantou-Brötchen  | 11,00€

Gedämpftes Mantou-Brötchen mit Zimt und Fünfgewürz, dazu Crème Anglaise mit rosa Pfeffer und weißer Schokolade (heiß)

Auswahl an diversen Eissorten  | 7,50€

Auswahl an diversen Eissorten: Bitte fragen Sie nach den verfügbaren Geschmacksrichtungen



GLUTEN



SOYA



SESAM



LUPINEN



NÜSSE



ERDNÜSSE



MILCH



EI



SENF



SELLERIE



KRUSTENTIERE



FISCH



WEICHTIERE



SULFITE

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise sind inklusive MwSt.

