








KATAGI

Blau

RESTAURANT & COCKTAIL BAR




ZUM TEILEN

Lachs-Sashimi 	21,50€
Lachsscheiben mit heißem Olivenöl mariniert, Zitrus-Ponzu, frischem Wakame und Fischrogen	
Garnelen und Avocado-Ceviche 	21,50€
Garnelen und Avocadowürfel mit Leche de Tigre, Aji-Creme, Süßkartoffelwürfeln und geröstetem Mais	
Steak Tatar 	23,50€
Dry-Aged-Rinderfilet nach Katagi-Art, mit getrüffelter Mayonnaise, Shimeji-Pilzen und Cracker	
Gyozas 	13,50€
Gyozas gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse, hausgemachter Teriyaki-Sauce und Schnittlauch	
Bao Shanghai 	15,00€
Gedämpftes chinesisches Brötchen mit Hong Shao Rou (geschmortes Schweinefleisch nach Shanghai-Art), eingelegte Gurken Koriander und Sriracha-Mayonnaise	
Shumai mit Freilandhuhn und chinesischen Pilzen 	15,00€
Dumpling gefüllt mit Huhn und Pilzen, mit Thai-Curry-Sauce, Kokosmilch, Kräutern und Nüssen	
Bluefin Tatar 	29,00€
Leicht getrüffelt Bluefin-Thunfisch-Tatar mit Ei in zwei Garstufen und frisch gehobelter Trüffel (je nach Verfügbarkeit)	

VEGETARISCHE GERICHTE

Edamame 	7,90€
Sojabohnen mit japanischem Dressing und getrockneten Cranberries	
Wakame-Salat 	7,50€
Gemischter Salat aus Meeresalgen und Chili-Vinaigrette	
Wok-Reisnudeln 	17,50€
Reisnudeln mit gebratenem Tofu, Ei und Gemüse, garniert mit Cashewkernen	
Artischocken-Confit 	19,00€
Artischocken-Confit mit bei niedriger Temperatur gegartem Ei, Käsecreme, Lauchschaum, Kräuteröl und knusprigem Chip	

FLEISCHGERICHTE

Katagi-Filet 	43,00€
Dry-aged Rinderfilet glasiert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, Trüffel-Hollandaise und Wok-Gemüse	
Rinderbäckchen 	32,50€
Rinderbäckchen mit Süßkartoffelpüree und Brunnenkresse-Salat	
Freilandhähnchenbrust 	27,00€
Niedrigtemperatur-gegarte Hähnchenbrust mit japanischer BBQ-Sauce, geröstetem Bimi, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Basmati-Reis	

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Kantonesischer Wolfsbarsch 	35,00€
Gedämpftes Wolfsbarschfilet mit Ingwer, Enoki-Pilzen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Cherrytomaten, übergossen mit heißem Öl, Tamari und Sesam	
Schwarzer Kabeljau 	39,00€
Mit spezieller Miso-Marinade, serviert mit Shimeji-Pilzen, Zitronenzeste und Yuzu, dazu Dashi-Beurre-Blanc	
Teriyaki-Lachs 	33,50€
Lachsfilet mit Pastinakenpüree, Teriyaki-Sauce und Pak Choi	

UNSERE GEHEIMZUTAT:

FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUS NACHHALTIGEN QUELLEN







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



EXTRAS

Basmati-Reis	4,50€
Pommes frites	5,50€
Süßkartoffel-Pommes frites	6,50€
Hausgemachte Teriyaki-Sauce 	4,00€
Unagi-Sauce 	4,00€
Asiatische Mayo 	4,00€
Scharfe Sauce	4,00€

KATAGI SUSHI ZUM TEILEN

Ebi roll (6 Stück) 	19,00€
Tempura-Garnele, Avocado, Gurke, garniert mit scharfer Mayo, Teriyaki und knuspriges Tempura-Topping	
Crunchy Chicken Roll (6 Stück) 	18,50€
Hühnerfleisch eingelegt in Tempura-Marinade mit Chili und Sesam, Gurke, Avocado und hausgemachter scharfer Teriyaki-Sauce	
Tuna Tatar Roll (8 Stück) 	23,50€
Tempuriertes Hosomaki mit Avocado und Frühlingszwiebeln, garniert mit mariniertem Thunfischtatar und Kimchi-Mayo	
Salmon Tiger Roll (8 Stück) 	23,50€
Gefüllt mit Tempura-Garnelen, Avocado und Gurke, garniert mit Label-Rouge-Lachs und Teriyaki-Sauce	
Japanese Beef Roll (8 Stück) 	23,50€
Tempura aus Frühlingszwiebeln, Spargel und Avocado, begleitet von einem Topping aus Rumpsteak-Sashimi, Teriyaki-Sauce und getrüffelner Mayonnaise	
Soft Katagi (8 Stück) 	23,50€
Thunfisch, Lachs, Makrele, Spargel-Tempura und Gurke, belegt mit Avocado, hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo	
Sunder Veggie Roll (8 Stück) 	18,50€
Gefüllt mit Spargel-Tempura und Gemüse, garniert mit Avocado und asiatischer Mayo	
Sushi-Boot	119,00€
Spezielle Auswahl des Küchenchefs	

MwSt. inklusive


SASHIMI ZUM TEILEN

Bluefin-Thunfisch-Sashimi (6 Stück)	27,00€
Mariniertes Wolfsbarsch-Sashimi (6 Stück)	23,00€
Lachs-Sashimi (6 Stück)	21,00€
Gemischtes Sashimi (6 Stück)	23,00€

NIGIRIS

Bluefin-Thunfisch-Nigiri (2 Stück)	12,00€
Wolfsbarsch-Nigiri (2 Stück)	10,00€
Flambiertes Lachs-Nigiri (2 Stück)	9,00€

TEMPURAS

Vegetarisch 	17,00€
Tempura-Gemüse mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo	
Garnelen 	23,00€
Schwarze Tieergarnelen in Tempura, mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo	
Mix 	19,50€
Kombination aus Gemüse und schwarzen Tieergarnelen in Tempura, mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo	



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

