



KATAGI MITTAGSMENÜ

Von 26 März bis 29 März

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

VORSPEISEN

Niedrigtemperatur-Ei mit Trüffel-Kartoffelpüree, Knoblauch-Champignons und iberischem Speck

oder

Flambiertes Thunfisch-Tataki aus dem Wok mit japanischer Yuzu-Barbecue-Sauce und eingelegtem Gemüse

HAUPTGERICHTE

Hoisin-Enten-Roll

(Tempura-Ente-Roll mit Gurke, Avocado und Hoisin-Zwiebel-Topping)

oder

Knuspriger Lachs mit Sellerie-Apfel-Püree, Oliven-Crunch und Sesam-Senf-Sauce

DESSERTS

Erdbeertatar mit Himbeergel und Frucht-Kimchi-Eis

oder

Schokoladen- und Kardamomcreme mit schwarzem Sesam-Eis und Kakaoschwamm

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

35 € p.p.