



KATAGI MITTAGSMENÜ

Von 18 bis 21 Juni

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

VORSPEISEN

Rinder-Dumplings mit geräucherter Sauce

o

Tiradito von Wolfsbarsch mit Aji Mirasol-Creme, eingelegten Zwiebeln, knusprigem Mais und gerösteter Süßkartoffel

HAUPTGERICHT

Crunchy Sake Roll

(Maki-Rolle mit Lachs und Avocado, in Panko knusprig ausgebacken, garniert mit Unagi-Sauce)

o

Tonkatsu

(Paniertes Iberico-Schweinekotelett auf Gohan-Reis mit Krautsalat)

DESSERTS

Schokoladen-Cheesecake mit Birnenkompott

o

Wassermelonen-Carpaccio in Aperol Spritz mariniert mit Rottee-Gel und Früchteeis à la Macedonia

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

35 p.p