

TEPPAN DEGUSTATIONSMENÜ 1

Zum Auftakt...

Amuse Bouche nach Wahl des Küchenchefs

(Fisch, Soja, Gluten, Sesam, Nüsse, Meeresfrüchte, Senf, Pilze, Sulfite)
Je nach Saison und Auswahl

Suppe des Küchenchefs



Volandeiras

Kammuscheln mit japanischem Dressing
auf Wakame-Algensalat



Fisch

Goldbrassenfilet auf Teppanyaki-Gemüse
mit Mango-Curry-Sauce



Fleisch

Iberisches Schweinefleisch bei Niedrigtemperatur gegart,
serviert mit Yakiniku-Sauce
und gebratenem Teppanyaki-Reis



Dessert

Mango-Pannacotta
mit Himbeercoulis und Joghurt-Eis



65€

TEPPAN DEGUSTATIONSMENÜ 2

Zum Auftakt...

Amuse Bouche nach Wahl des Küchenchefs

(Fisch, Soja, Gluten, Sesam, Nüsse, Meeresfrüchte, Senf, Pilze, Sulfite)
Je nach Saison und Auswahl

Suppe des Küchenchefs



Black Tiger Garnelen

Black Tiger Garnelen, flambiert mit XO-Hollandaise,
serviert auf Wakame-Algensalat



Fisch

Goldbrassenfilet auf Teppanyaki-Gemüse
mit Mango-Curry-Sauce



oder

Lachsfilet auf Teppanyaki-Gemüse mit Teriyaki-Sauce



Fleisch

Gereiftes Rinderfilet mit Pfeffersauce
und gebratenem Teppanyaki-Reis



Dessert

Schokoladenmousse,
gefüllt mit Umeshu-Creme und Tonkabohnen-Eis



75€

UNSERE GEHEIMZUTAT:
**FISCH UND MEERESFRÜCHTE
AUS NACHHALTIGEN QUELLEN**
Wir bevorzugen Produkte, die zum Schutz der Meere beitragen und
die Fischereiwirtschaft unterstützen



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