

K A T A G I

Blau



RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Vorspeisen

Edamame		7.00€
Sojabohnen mit japanischem Dressing und Heidelbeeren		
Salat mit Tosaka- und Wakame-Algen		7.50€
Gemischter Algensalat mit asiatischer Vinaigrette		
Avocado-Ceviche		16.50€
Avocado-Würfel mit pflanzlicher „Leche de Tigre“, (peruanische Würzmarinade) Chili-Creme, Süßkartoffel-Würfeln und Sesam-Reis-Chips		
Steak-Tatar		21.00€
Lendensteak von der alten Kuh mit Katagi-Dressing, Trüffel-Mayonnaise, Shimeji-Pilzen und Crackern		
Heilbutt-Sashimi		19.50€
Heilbutt-Sashimi mit Aojiso-Dressing		
Lachs-Sashimi		19.00€
Warmer Lachs in Scheiben mit Nussbutter, Ponzu-Sauce, Wakame, Rogen vom fliegenden Fisch und Schnittlauch		
Teriyaki-Thunfisch		21.00€
Rote-Thunfisch-Tataki mit scharfer Creme und heißer Teriyaki-Sauce		
Bao Buns mit Entenfleisch		17.00€
Gedämpfte Brötchen mit karamellisiertem Entenfleisch in Hoisin-Sauce, Erdnüssen, Grapefruit und Brunnenkressesalat		

Hauptgerichte

FISCH




Black Cod		35.00€
Spezielle Miso-Marinade, garniert mit Shimeji-Pilzen, Zitronenschalen und Yuzu, serviert mit Basmatireis		
Teriyaki-Lachs		27.50€
Teriyaki-Lachs mit Pastinakenpüree und Pack Choi		

OUR SECRET INGREDIENT
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD
Will you join us to enjoy the finest fish at its best?

UNSERE GEHEIMZUTAT
FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUS
NACHHALTIGEN QUELLEN
Genießen Sie bei uns den leckersten Fisch in bester Qualität!






FLEISCH

Katagi-Filet		35.00€
Filet vom alten Rind glasiert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce Wok-Gemüse, Kartoffelmantel und Trüffel-Hollandaise		
Hähnchen „Ras El Hanout“		27.50€
Hähnchen mit marokkanischer Gewürzmischung, Trüffel-Kartoffelschaum und gegrilltem Bimi-Brokkoli		
Gegrillte Auberginen-Ravioli		21.00€
Gegrillte Auberginen-Ravioli mit Tomaten-Tajin und Kalamata-Oliven		

EXTRAS

Teriyaki-Sauce	2.50€	Basmatireis	4.50€
Asiatische Mayonnaise	2.50€	Pommes frites	4.50€
Aalsauce	2.50€	Frittierte Süßkartoffeln	4.50€

Tempura

Gemüse-Tempura		14.00€
Gemüse-Tempura mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayonnaise		
Garnelen-Tempura (5 Stück)		19.50€
Schwarze Tigergarnelen mit asiatischer Mayonnaise und hausgemachter Teriyaki-Sauce		
Tempura-Mix (3 Stück mit Garnelen)		17.00€
Mix aus schwarzen Tigergarnelen und Gemüse-Tempura mit asiatischer Mayonnaise und Teriyaki-Sauce		

Sushi katagi

Salmón Tiger roll (6 Stück)		18.50€
Gefüllt mit Garnelen-Tempura, Avocado und Gurke, mit Garnierung aus Lachs und hausgemachter Teriyaki-Sauce		
Green Duck Roll (6 Stück)		18.50€
Entenconfit-Tempura mit Gurke, Avocado und Garnierung aus Schnittlauch und Hoisin-Sauce		
Spicy Tuna Roll (6 Stück)		21.00€
Thunfisch-Tataki-Rolle mit Avocado, Gurke und Garnierung aus rotem Thunfisch mit Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayonnaise		
Golden Tuna Roll (8 Stück)		22.50€
Gefüllt mit Garnelen-Tempura, Avocado und Gurke, mit Garnierung aus rotem Thunfisch und Trüffel-Hollandaise		

Tandoori Chicken Roll (8 Stück)



19.50€

Hähnchen-Tandoori-Tempura mit Avocado, Gurke, scharfer Teriyaki-Sauce und Tandoori-Schaum

Soft Katagi Roll



22.50€

Gefüllt mit Lachs, Thunfisch und Seebarsch mit Topping aus Avocado, Gurke und Spargel an asiatischer Mayonnaise und hausgemachter Teriyaki-Sauce

Steak Roll



23.00€

Rolle mit gegrilltem Filet, Avocado, Garnierung aus Kartoffelchips und Kimchi-Teriyaki-Sauce

Sunder Veggie Roll



17.50€

Mit Gemüsefüllung und Garnierung aus Avocado

Empfehlungen vom Chefkoch

Sushi Boat



99.00€

22 Sushirollen nach Wahl des Chefkochs: Nigiris, Garnelen-Tempura, Makis, Spicy Tuna und spezielle Sashimi

Besondere Empfehlungen vom Chefkoch

Fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach

Desserts

Spicy Choco



9.00€

Gedämpfter Schokokuchen mit geräucherter Chilicreme und knusprigem Wasabi, serviert mit Kokossuppe

Crème brûlée



8.50€

Crème brûlée aromatisiert mit Ingwer und Zitronengras

Mango-Pannacotta



8.50€

Kokos-Sablé mit Kaffernlimetten-Mango-Panacotta, Himbeersauce und Joghurteis

Auswahl an Eiscreme

7.50€

Drei Sorten nach Wahl (laktosefreie Alternative vorhanden)

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal, da Spuren enthalten sein können von

