

# TEPPANYAKI

## MENU 1

### Appetizer

Schwarze Tigergarnelen mit Butter, Knoblauch und Ingwer, serviert mit einem Salat aus Cherrytomaten, Avocado und Trockenfrüchten



### Vorspeise

Adlerfisch mit einer Emulsion aus Kollagen, Chinakohl und Pak Choi oder Teriyaki-Lachs mit Chinakohl und Pak Choi



### Hauptgericht

Filet vom alten Rind mit Spargel und Shiitake-Pilzen, serviert mit gebratenem Teppanyaki-Reis



### Dessert

Kokosnuss-Pannacotta mit Himbeersoße und Mango-Sorbet



55 €

## MENU 2

### Suppe

Suppe aus Soba-Nudeln



### Vorspeise

Schwarze Tigergarnelen mit Butter, Knoblauch und Ingwer, serviert mit einem Salat aus Cherrytomaten und Trockenfrüchten



### Zweite Vorspeise

Flammierte Hamachi-Nigiri



### Hauptgericht

Tintenfisch mit Chili-Krebs-Soße, knusprigen Kartoffeln, Chinakohl und Pak Choi



### Zweite Hauptsache

Picaña vom Wagyu-Rind mit Spargel, Pilzen und gebratenem Teppanyaki-Reis



### Dessert

Schokoladenkugel mit Orangenmousse und würziger Schokoladensoße, serviert mit Tonkabohneneis



95 €



Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal



From Iberostar, as part of our 'Wave of Change' initiative, we are working to offer our customers a range of increasingly responsible seafood, for the health of our oceans and the people and communities depending on them.