

K A T A G I

Blau



RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Vorspeisen




Edamame		7.00€
Edamame, Sojabohnen mit japanischem Dressing und getrockneten Heidelbeeren		
Wakame-Salat		7.50€
Gemischter Algensalat mit Chili-Vinaigrette		
Bao Bun mit Entenfleisch		16.50€
Bao Bun gefüllt mit in Hoisin-Sauce karamellisiertem Entenfleisch, Erdnüsse, Grapefruit und Brunnenkressesalat		
Lachs-Sashimi		21.00€
Warmer Lachs in Scheiben an Nussbutter, Ponzu-Sauce, Wakame, Rogen und Schnittlauch		
Ceviche mit Garnelen und Avocado		19.50€
Garnelen und Avocadowürfel mit „Leche de Tigre“ (peruanische Würzmarinade), Chili-Creme, Süßkartoffel-Würfeln und frittiertem Mais		
Teriyaki-Thunfisch		19.00€
Roter Thunfisch aus traditionellem Fang in Scheiben an scharfer Creme und hausgemachter Teriyaki-Sauce		
Steak-Tatar		21.00€
Filet vom alten Rind mit Katagi-Dressing, Trüffel-Mayonnaise, Shimeji-Pilzen und Crackern		
Gyozas		17.00€
Gyozas gefüllt mit Schweinefleisch an hausgemachter Teriyaki-Sauce mit Schnittlauch		

Hauptgerichte

GEMÜSE

Lauch		15.00€
Bei niedriger Temperatur gegarter Lauch im Nori-Mantel an Gemüsesauce mit Kräutern		
Gebratene Aubergine		17.50€
Glasierte und gebratene Aubergine mit pikanter Erdnusssauce, garniert mit Rucola		

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Dorade		23.50€
Dorade mit Fenchel-Parmentier, Enoki-Pilzen sellerie und grünem Öl		
Kohlenfisch		38.00€
Mit spezieller Miso-Marinade, garniert mit Shimeji-Pilzen, Zitronen- und Yuzu-Albedo an Dashi-Brühe mit weißer Butter		
Tintenfisch		32.00€
Gebratener Tintenfisch mit gestampfter Kartoffel, Rosenkohl, Aioli, knusprigem Grünkohl und Ajada (Knoblauchsauce)		

OUR SECRET INGREDIENT?
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities




UNSERE GEHEIMZUTAT:
FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUS NACHHALTIGEN QUELLEN

Wir bevorzugen Produkte, die zum Schutz der Meere beitragen und die Fischereiwirtschaft unterstützen



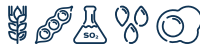





RESPONSIBLE
SEAFOOD

FLEISCH

Hähnchen aus Freilandhaltung		25.00€
Hähnchen „Ras el-Hanout“ mit getrüffeltem Kartoffelschaum, gegrilltem Bimi-Brokkoli und Saft vom Brathähnchen		
Katagi-Filet		43.00€
Filet vom alten Rind mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, Trüffel-Hollandaise und sautiertem Gemüse		
Rinderbacke		32.00€
Backenfleisch vom Black-Angus-Rind mit Süßkartoffelpüree und osmotisierter Brunnenkresse		

EXTRAS

Basmatireis	4.50€	Unagi-Sauce		3.50€
Pommes frites	 4.50€	Asiatische Mayonnaise		3.50€
Frittierte Süßkartoffeln	 4.50€	Scharfe Sauce		3.50€
Teriyaki-Sauce	 3.50€			

Tempuras

Gemüse		15.50€
Gemüse-Tempura mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayonnaise		
Garnelen (5 Stück)		21.00€
Schwarze Tigergarnelen in Tempura mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayonnaise		
Mix (3 Stück Garnelen)		18.50€
Mix aus Gemüse und schwarzen Tigergarnelen in Tempura mit Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayonnaise		

Katagi Sushi

Salmón Tiger Roll (6 Stück)		19.00€
Gefüllt mit Garnelen-Tempura, serviert mit Avocado, Gurke, Lachs-Topping und hausgemachter Teriyaki-Sauce		
Crunchy Chicken Roll (6 Stück)		18.00€
Roll mit hähnchen in tempura aus Freilandhaltung, Sesam, Gurke, Avocado und einer scharfen hausgemachten Teriyaki-Sauce		
Soft Katagi (8 Stück)		23.50€
Gefüllt mit Thunfisch, Lachs und Seebarsch, serviert mit Spargel-Tempura, Gurke, Avocado, Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayonnaise		
Golden Tuna Roll (8 Stück)		25.00€
Gefüllt mit Garnelen-Tempura, Avocado, Gurke, rotem Thunfisch, Trüffel-Hollandaise und Roggen		
Sunder Veggie Roll (8 Stück)		17.50€
Gefüllt mit Gemüse-Tempura, serviert mit Avocado-Topping und asiatischer Mayonnaise		

Empfehlungen des chefkochs

Sushi boat		120.00€
22 Sushi nach Wahl des Chefkochs, 6 Nigiris, Garnelen-Tempura, Katagi-Sashimi und Teriyaki-Thunfisch		

* Erkundigen Sie sich nach den Empfehlungen unseres Chefkochs

Desserts

Kokosnuss-Pannacotta



9.00€

Kokosnuss-Pannacotta mit Mangocreame, Joghurteis, Joghurt-Crispies und Mango-Passionsfrucht-Gel

Shokolade-Brownie



8.50€

Brownie aus Schokolade und Maldon-Salz, mit Vanilleeis und Kakao-Streuseln

Schokoladencreme



9.00€

Creme aus Schokolade und Kardamom mit Biskuit aus schwarzem Sesam, Sojaisis und Kakaochip

Auswahl an Eiscreme



7.50€

Fragen Sie bitte bezüglich der Sorten nach

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCOS



FS CÁSCARA



CACAHUETE



LECHE



HUEVO



MOSTAZA



APIO



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOLUSCOS



SULFITO