

KATAGI

Blau

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

GERICHTE ZUM TEILEN

Reiskuchen mit Wolfsbarschtatar



17,00€

Gohan-Reiskuchen mit Wolfsbarschtatar und Unagi-Sauce

Gyozas



13,50€

Mit Schweinefleisch gefüllte Gyoza-Teigtaschen, hausgemachte Teriyaki-Sauce und Schnittlauch

Avocado-Garnelen-Ceviche



21,50€

Gewürfelte Avocado und Garnelen in Leche de Tigre, mit Ají-Chili-Sauce, gewürfelter Süßkartoffel und geröstetem Mais

Baozi mit Rind- und Schweinefleisch



7,50€

Gedämpfte chinesische Teigtasche, gefüllt mit Rind- und Schweinefleisch sowie Gemüse, dazu Sweet Chili Mayo und Schnittlauch

Teriyaki-Thunfisch



25,00€

Tranchen von rotem Thunfisch aus Almadra mit pikanter Creme und hausgemachter Teriyaki-Sauce

Bao Shanghai



15,00€

Gedämpftes chinesisches Brötchen mit Hong-Shao-Rou (geschmortes Schweinefleisch), Essiggurken, Koriander und Sriracha-Mayonnaise

Steak-Tatar



25,00€

Spanisches Sirloin-Steak, gewürzt nach Katagi-Art, mit getrüffelter Mayonnaise, Shimeji-Pilzen und Crackern

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

Edamame



7,50€

Edamame und Sojabohnen, mit japanischem Dressing und getrockneten Blaubeeren

Wakame-Salat



7,50€

Gemischter Salat aus Meeresalgen und Chili-Vinaigrette

Shahe Fen Wok



17,50€

Reisnudeln mit Tofu, Ei, Cashewkernen und Gemüse

Artischocken-Confit



19,00€

Artischocken-Confit mit bei niedriger Temperatur gegartem Ei, Lauchcreme und Parmesanflocken

Karotten Allerlei



17,50€

Kandierte Karottenstreifen, Kardamom-Karotten, Mini-Möhren, eingelegte Karottenscheiben und geröstete Pinienkerne

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Hamachi Ko ebi  **32,50€**

Gelbschwanzmakrelen-Filet mit leicht pikanter
Garnelen-Hollandaise und mallorquinischen Kartoffeln

Kohlenfisch  **39,00€**

Kohlenfisch eingelegt in spezieller Miso-Marinade, mit Shimeji-Pilzen,
Zitronen- und Yuzu-Zesten und Dashi-Beurre-Blanc

Lachs Teriyaki  **32,50€**

Lachsfilet mit Pastinakenpüree, Teriyaki-Sauce und Pak Choy

Seebarschfilet  **32,50€**

Seebarschfilet mit Kollagenemulsion, Sellerie und Apfelpüree

OUR SECRET INGREDIENT?
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD
We prioritise products that help support the ocean and fishing communities

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO
PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE
Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras



RESPONSIBLE
SEAFOOD

FLEISCHGERICHTE

Hähnchen-Donburi  **25,00€**

Pollo Fino aus Freilandhaltung in Yakiniku-Sauce auf Reis,
mit chinesischem Schnittlauch und Erdnüssen

Katagi-Sirloin-Steak  **43,00€**

Rinderlende glasiert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce,
getrüffelnder Hollandaise und sautiertem Gemüse

Schweinebäckchen  **32,00€**

Dry Aged Rinderbäckchen mit Süßkartoffelpüree
und Brunnenkresse-Salat

Tomahawk Katagi  **123,00€/kg**

Tomahawk-Steak vom Rind serviert mit Sahnekartoffeln,
Salat und Chimichurri mit asiatischen Aromen

Todos los precios incluyen IVA

BEILAGEN

Basmati-Reis	4,50€
Pommes frites	5,50€
Süßkartoffel-Pommes	6,50€
Hausgemachte Teriyaki Sauce 	4,00€
Unagi-Sauce 	4,00€
Asiatische Mayo 	3,50€
Salsa Picante	3,50€


TEMPURA

Gemüse 	17,00€
--	--------

In Tempura-Panade gebratenes Gemüse, mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo

Garnelen 	22,00€
--	--------

Rote Garnelen in Tempura-Teig gebraten, mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo o

Mix 	19,50€
---	--------

Kombination aus Tempura-Gemüse und roten Tempura-Garnelen, mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo

SASHIMI ZUM TEILEN

Sashimi vom roten Thunfisch (6 Stk.)	25,00€
--------------------------------------	--------

Hamachi-Sashimi (6 Stk.)	21,00€
--------------------------	--------

Lachs-Sashimi (6 Stk.)	19,00€
------------------------	--------

Sashimi Mix (6 Stk.)	23,00€
----------------------	--------

NIGIRI

Nigiri vom Blauflossen-Thunfisch (2 Stk.)	10,50€
---	--------

Nigiri mit flambiertem Hamachi (japanische Gelbschwanzmakrele)(2 Stk.)	8,50€
---	-------

Flambierte Lachs-Nigiris (2 Stk.)	7,50€
-----------------------------------	-------

SUSHI KATAGI

Ebi Roll (6 Stk.)  | 19,00€

Tempura-Garnelen mit Avocado, Gurke, pikanter Mayonnaise und knusprigem Tempura-Topping

Crunchy Chicken Roll (6 Stk.)  | 18,50€

Hühnerfleisch eingelegt in Tempura-Marinade mit Chili und Sesam, Gurke, Avocado und hausgemachter scharfer Teriyaki-Sauce

Tiger Roll mit Lachs (8 Stk.)  | 23,50€

Tempura-Garnelen, Avocado und Gurke, belegt mit Lachs und hausgemachter Teriyaki-Sauce

Japanese Beef Roll (8 Stk.)  | 23,50€

Tempura aus Frühlingszwiebeln, Spargel und Avocado, begleitet von einem Topping aus Rumpsteak-Sashimi, Teriyaki-Sauce und Trüffelmayonnaise

Soft Katagi (8 Stk.)  | 23,50€

Thunfisch, Lachs, Makrele, Spargel-Tempura und Gurke, belegt mit Avocado, hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo

Golden Tuna Roll (8 Stk.)
 | 25,50€

Tempura-Garnelen, Avocado und Gurke, belegt mit rotem Almadraba-Thunfisch, getrüffelter Sauce Hollandaise und Tobiko-Rogen

Sunder Veggie Roll (8 Stk.)  | 18,50€

Tempura-Gemüse, belegt mit Avocado und asiatischer Mayo

EMPFEHLUNG VOM CHEF

Sushi-Boot  | 130,00€

22 Piezas de Sushi a selección del Chef, 6 Nigiris, Gambas en tempura, sashimi katagi y atún teriyaki

Fragen Sie nach den Empfehlungen unseres Küchenchefs

NACHSPEISEN

Mango-Panna-Cotta  | 9,00€

Mango-Panna-Cotta mit Zitronengras, griechischem Joghurteis und Mango-Passionsfrucht-Gelee

Schokoladen-Brownie  | 9,00€

Schokoladen-Brownie mit Salzflocken aus Es Trenc, Tonkabohnen-Eis, einer Creme aus Johannesbrot und Whisky sowie Erdnuss-Kakao-Cracker

Schokoladen-Kardamom-Mousse  | 9,00€

Schokoladen-Kardamom-Mousse mit schwarzem Sesam-Biskuit, Soja-Eis und Kakao-Dekor

Tarte Tatin  | 9,00€

Tarte Tatin mit Mousseline-Creme, Bratapfelpüree und Vanilleeis

Gedämpftes Mantou-Brötchen  | 11,00€

Gedämpftes Mantou-Brötchen mit Zimt und Fünfgewürz, dazu Crème Anglaise mit rosa Pfeffer und weißer Schokolade (heiß)

Auswahl an diversen Eissorten  | 7,50€

Auswahl an diversen Eissorten: Bitte fragen Sie nach den verfügbaren Geschmacksrichtungen



GLUTEN



SOYA



SESAM



LUPINEN



NÜSSE



ERDNÜSSE



MILCH



EI



SENF



SELLERIE



KRUSTENTIERE



FISCH



WEICHTIERE



SULFITE

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise sind inklusive MwSt.

