

K A T A G I



Blau

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Vorspeisen

Edamame		7.50€
Edamame und Sojabohnen, mit japanischem Dressing und getrockneten Blaubeeren		
Wakame-Salat		7.50€
Wakame-Salat, gemischter Salat aus Meeresalgen und Chili-Vinaigrette		
Lachs-Sashimi		21.00€
Rohe Lachs-Scheiben mit Nussbutter, Ponzu-Sauce, Wakame-Algen, Flugfisch-Rogen und Schnittlauch		
Avocado-Garnelen-Ceviche		21.00€
Gewürfelte Avocado und Garnelen in <i>Leche de Tigre</i> , mit Aji-Chili-Sauce, gewürfelter Süßkartoffel und geröstetem Mais		
Teriyaki-Thunfisch		23.50€
Tranchen von rotem Thunfisch aus Almadraba, mit pikanter Creme und hausgemachter Teriyaki-Sauce		
Steak-Tatar		25.00€
Spanisches Sirloin-Steak, gewürzt nach Katagi-Art, mit getrüffelter Mayonnaise, Shimeji-Pilzen und Crackern		
Gyozas		13.50€
Mit Schweinefleisch gefüllte Gyoza-Teigtaschen, hausgemachte Teriyaki-Sauce und Schnittlauch		

Vegetarische Alternativen

Lauch		15.00€
Bei niedriger Temperatur gegarter Lauch, eingewickelt in Nori-Algen-Blättern, gerösteten Zwiebeln und aromatischen Kräutern		
Gebratene Aubergine		17.50€
Gebratene Aubergine mit pikanter Erdnussauce und Rucola		

Fisch und meeresfrüchte

Dorade		23.50€
Dorade mit Fenchelparmentier (Schichtauflauf), Enoki-Pilzen und grünem Olivenöl mit Court-bouillon		
Schwarzer Kabeljau		38.00€
Eingelegt in spezieller Miso-Marinade, mit Shimeji-Pilzen, Zitronen- und Yuzu-Zesten und Dashi-Beurre-Blanc		
Oktopus		32.00€
Gegrillter Oktopus auf Kartoffelpüree, mit Spargel, Knoblauch-Aioli, knusprigen Grünkohl-Chips auf 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




Fleischgerichte

Landhuhn		25.00€
"Ras el Hanout"-Huhn mit getrüffeltem Kartoffelschaum, geröstetem Bimi-Brokkoli und Bratenjus		
Katagi-Sirloin-Steak		43.00€
Rinderlende glasiert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, getrüffelter Hollandaise und sautiertem Gemüse		
Schweinebäckchen		32.00€
Black-Angus-Bäckchen mit Süßkartoffelpüree und Brunnenkresse-Salat		

BEILAGEN

Basmati-Reis	4.50€	Unagi-Sauce		3.50€
Pommes frites	 4.50€	Asiatische Mayo		3.50€
Gebratene Süßkartoffeln	 4.50€	Salsa Picante		3.50€
Teriyaki-Sauce	 3.50€			

Tempura

Gemüse		15.50€
In Tempura-Panade gebratenes Gemüse, mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo		
Garnelen		21.00€
Rote Garnelen im Tempura-Teig gebraten, mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo		
Mix (3 Stück Garnelen)		18.50€
Kombination aus Tempura-Gemüse und roten Tempura-Garnelen, mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo		

Katagi Sushi 6 Stück

Tiger Roll mit Lachs (6 Stück)		19.00€
Tempura-Garnelen, Avocado und Gurke, belegt mit Lachs und hausgemachter Teriyaki-Sauce		
Mango Duck Roll (6 Stück)		21.00€
Tempura-Ente, Mango, Gurke und Avocado, garniert mit Hoisin-Sauce und Schnittlauch		
Crunchy Chicken Roll (6 Stück)		18.00€
Hühnerfleisch eingelegt in Tempura-Chili-Sesam-Marinade, Gurke, Avocado und hausgemachter scharfer Teriyaki-Sauce		
Spicy Tuna Roll (6 Stück)		23.00€
Gegrillter Thunfisch, Gurke, Avocado, belegt mit Thunfisch-Sashimi, hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo		

Katagi Sushi 8 Stück

Soft Shell Crab Roll (8 Stück)		22.50€
Tempura-Krabben, Avocado und Gurke, mit Tobiko (Fischrogen) in süß-saurer Mayonnaise		
Hollywood Roll (8 Stück)		25.00€
Gegrillte Hamachi-Makrele, Avocado und Gurke, belegt mit Thunfisch-Tartar, Unagi und Teriyaki-Sauce		
Japanese Beef Roll (8 Stück)		23.50€
Panierte Frühlingszwiebeln, Spargel und Avocado, belegt mit Rinderlenden-Sashimi, Teriyaki-Sauce und getrüffeltem Mayonnaise		
Soft Katagi (8 Stück)		23.50€
Thunfisch, Lachs, Makrele, Spargel-Tempura und Gurke, belegt mit Avocado, hausgemachter Teriyaki-Sauce und asiatischer Mayo		
Golden Tuna Roll (8 Stück)		25.00€
Tempura-Garnelen, Avocado und Gurke, belegt mit rotem Almadraba-Thunfisch, getrüffeltem Sauce Hollandaise und Tobiko-Rogen		
Sunder Veggie Roll (8 Stück)		17.50€
Tempura-Gemüse, belegt mit Avocado und asiatischer Mayo		

Empfehlung vom Chef

Sushi-Boot



120.00€

22 vom Küchenchef ausgewählte Sushis, 6 Nigiris, Tempura-Garnelen, Katagi-Sashimi und Teriyaki-Thunfisch.

* Fragen Sie uns nach den Empfehlungen des Küchenchefs.

Desserts

Kokosnuss-Pannacotta



9.00€

Kokosnuss-Pannacotta mit Mangocreme, griechischem Joghurteis, Joghurt-Krokant und Mango-Passionsfrucht-Gelée

Schokoladen-Brownie



8.50€

Schoko-Brownie mit Maldon-Salz-Flocken, Tonkabohnen- und Schokoladen-Eis

Schokolade & Kardamom



9.00€

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

Apfel-Tarte



8.50€

Apfelküchlein mit Baiser-Crème und Vanilleeis

Auswahl an diversen Eissorten



7.50€

Bitte fragen Sie nach den verfügbaren Geschmacksrichtungen

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

