

Unser Spezial an Karfreitag

Sushi & Sashimi am Karfreitag & Tagesangebote

Zu allen Sushi und Sashimi Gerichten servieren wir
japanisch eingelegten Ingwer / Wakamesalat / Daikonrettich / Wasabi / Sojasauce

Sashimi

Schottischer Wildlachs **kl 14,90 / gr. 28,90**

Yellow Fin Tuna **kl. 16,90 / gr.32,90**

Sushi Makirolle

geschnitten jeweils 5 Stücke

Lachs & Spargel **12,90** / Surimi & Avocado **10,90** / Yellow Fin Tuna **13,90** / Gurke **9,50**

Sushi Nigiri Stückpreis

Seawater Garnele **3,90** / Thunfisch **3,90** / Lachs **3,90** / Unagi Meeraal gegrillt **3,90** / Oktopus **3,90**

Sushi Inside-Outside Rolle

California-Rolle mit Lachs und Avocado gefüllt, dunkler und heller Sesam **22,00**

California Rolle mit Thunfisch, Avocado, Frischkäse gefüllt, dunkler und heller Sesam **28,00**

Surimi-Avocado Rolle im Tempuramantel **22,00**

Teriyaki Lachs-Spargel Rolle im Pankomantel **24,00**

Sushi & Sashimivariation klein

Maki mit Lachs und Spargel Makirolle mit Thunfisch / Sashimi von Lachs und Thunfisch

Nigiri mit Unagiaal und Oktopus

Teriyakirolle mit Lachs und Spargel / Surimi-Avocadorolle im Tempuramantel

38,00

Sushi & Sashimivariation groß (2 Personen)

Sashimi von Lachs und Thunfisch / Maki mit Lachs / Thunfisch / Gurke / Avocado-Surimi

Nigiris mit Seawater-Garnele / Thunfisch / Lachs / Unagi Meeraal / Oktopus

Californiarolle mit Lachs und Avocado / Californiarolle mit Thunfisch, Avoacado

Surimirole im Tempuramantel

Teriyaki Lachs-Spargelrolle im Pankomantel

90,00

Weitere Vorspeisen

Marktfrische Blattsalate

Balsamico-Honig-Senfdressing / Radieserl / Salatgurke / Kirschtomate / Croutons **7,9**

Cremesuppe von Blumenkohl / Affilakresse **7,9**

Ziegenkäse leicht karamellisiert
marinierte rote Bete / Salz-Karamell-Nüsse **10,9**

Weitere Hauptgerichte

Fish & Chips

Rotbarschfilet / Pankomantel / Remouladensauce / knusprige Fritten / Gurkensalat **23,9**

Seeteufelfilet gebraten

Blütenhonig-Kapern-Balsamessig-Vinaigrette / Blattspinat / Kartoffelkrapfen **28**

Angegrilltes Steak von Yellow Fin Tuna

Wokgemüse / Basmatireis / leichte Mango-Chilisauce **32**

Wildfang-Gambas 6/8 er

Rucolarisotto / Safransauce / Salatbowl **36**

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten

warmer Kartoffel-Radieserl-Salat / Preiselbeeren / Zitrone **30,9**

Stubenküken mit Rosmarin und Honig lackiert (30 Min Zubereitungszeit)

Blütenhonigjus / gebratener Spargel / Dauphinekartoffeln **29**

Süßes

Mango Panna Cotta **8**

Pochierter Kabinettflan

gratiniert mit Marsala-Sabayone / Erdnusseis / Ananassalat **11**

Zartschmelzende Zartbitter-Schokoladenkugel

Griottines-Kirschen / Vanillerahmeis **14**