

OMAKASE CHEF OGAWA

CHEF EMPFEHLUNG DES MONATS

ZENSAI Vorspeise

前菜

Mais Tempura Salat

Mais Tempura | Salatbouquet | Quinoa
Edamame | Gurken | Cherry-Tomaten
Yuzu-Salz | Soja-Dressing 14.50

Gyu Kani Salat

Rinds-Entrecôtestreifen | Krabben-Tatar
Salatbouquet | Frühlingszwiebeln
Gurken | Cherry-Tomaten
Haus-Sauce 28.50

Maguro Tataki Crunch

Leicht angebratener Thunfisch
Bouquet vom Algensalat
Gurken | Cherry-Tomaten
Yuzu-Ponzu | Shiso | Crunch 26.50

SUSHI SPEZIAL

鮨

Spicy Thuna Aburi Roll (8Stk)

Thuna flambiert | Avocado
Frühlingszwiebeln
Spicy-Haus-Sauce 28.00

Karaage Roll (8Stk)

Poulet Karaage | Frühlingszwiebeln
Yuzu-Pfeffer | Haus-Sauce 27.00

Shake Aburi Roll (8Stk)

Lachs flambiert | Gurken
Ingwer | Frühlingszwiebeln
Haus-Sauce 28.00

SHUSAI Hauptspeise

主菜

Koushi Swiss Gourmet

Gebratene Kalbsnierstück (Swiss Gourmet)
Pilz-Teriyaki-Rahm-Sauce
Soja-Ratatouille **oder** Salatgarnitur 46.50

Lobster

Hummerschwänze im Knuspermantel
Tomaten-Teriyaki-Sauce | Aonori
Soja-Ratatouille **oder** Salatgarnitur 48.50

Ohyo

Gebratenes Heilbuttfilet
Sardellen-Soja-Butter-Sauce
Soja-Ratatouille **oder** Salatgarnitur 43.50

Zusätzlich

Gebratene Entenleber
ca. 55g Tranche +12.50
Japan Reis +4.00