

MENU

TOKIWA

Gemischter Salat japanischer Art, Empfehlung vom Chef
Chef's choice mixed Japanese salad

3 Nigiri Sushi vom Meister
3 Nigiri Sushi

Wagyu Roll mit Krabbe und Gemüse, Orangen-Teriyakisoße
Wagyu Roll with crab meat and vegetables, orange-Teriyaki sauce

Hummerschwanz mit Hummer-Misosoße, Wakame und saisonalem Gemüse
Lobster tail with Lobster-Miso sauce, Wakame and seasonal vegetables

Japanischer Reis und Miso Suppe*
*Japanese Rice and Miso Soup**

»Überraschung« Dessert nach Art des Chefs
»Surprise« dessert Chefs style

130 EUR

* Alternativ bieten wir Ihnen gebratenen Reis mit Hackfleisch und Knoblauch an (+ 8 EUR).

** You may choose Fried Rice with chopped Meat and Garlic (+ 8 EUR) instead.*

Gerne hilft das Servicepersonal Ihnen bei bestehenden Unverträglichkeiten.
Our staff is happy to help you in case of any allergies.

MENU

YOSHITSUNE

Gemischter Salat japanischer Art, Empfehlung vom Chef
Chef's choice mixed Japanese salad

3 Nigiri Sushi vom Meister
3 Nigiri Sushi

Argentinische rote Garnele und
fangfrischer Fisch des Tages mit Hummer-Miso-Soße
Argentinian red Prawn
and catch of the day fish with Lobster-Miso sauce

» Hauptspeise nach Wahl «

150g US Filet oder 180g US Entrecote	110 EUR
130g Wagyu Filet oder 150g Wagyu Entrecote mit verschiedenen Soßen	145 EUR
200g Barbarie Entenbrust mit Orangen-Teriyakisoße	105 EUR
Gegrillter Hummerschwanz mariniert mit Tomate und Shiso	135 EUR

*alle Gerichte werden mit saisonalem Gemüse serviert

<i>150g US Fillet or 180g US Rumpsteak</i>	<i>110 EUR</i>
<i>130g Wagyu Fillet or 150g Wagyu Rumpsteak with various sauces</i>	<i>145 EUR</i>
<i>200g Barbarie duck breast with Orange-Teriyaki sauce</i>	<i>105 EUR</i>
<i>Grilled lobster tail with Tomato and Japanese Basil</i>	<i>135 EUR</i>

**all dishes are accompanied by seasonal vegetables*

Japanischer Reis und Miso-Soße *
*Japanese rice and miso soup **

»Überraschung« Dessert nach Art des Chefs
»Surprise« dessert Chefs style

*Alternativ bieten wir Ihnen gebratenen Reis mit Hackfleisch und Knoblauch an (+ 8 EUR).
**You may choose Fried Rice with chopped Meat and Garlic (+ 8 EUR) instead.*

Gerne hilft das Servicepersonal Ihnen bei bestehenden Unverträglichkeiten.
Our staff is happy to help you in case of any allergies.

MENU

USHIWAKA

Gemischter Salat japanischer Art, Empfehlung vom Chef
Chef's choice mixed Japanese salad

Gemüse Sushi
Vegetable sushi

Gemüse Dengaku, Japanische Misosoße
Fried Vegetables with Japanese Miso Sauce

Gemüse Okonomiyaki – gebratener Spitzkohl Pfannkuchen
Okonomiyaki – fried cabbage pancake

Misosuppe
Miso soup

»Überraschungs« Dessert nach Art des Chefs
»Surprise« dessert Chefs style

75 EUR

* Alternativ bieten wir Ihnen gebratenen Reis mit saisonalem Gemüse und Knoblauch an (+ 8 EUR).
** You may choose Fried Rice with seasonal vegetables and garlic (+ 8 EUR) instead.*

Gerne hilft das Servicepersonal Ihnen bei bestehenden Unverträglichkeiten.
Our staff is happy to help you in case of any allergies.

MENU

BENKAY

Gemischter Salat japanischer Art, Empfehlung vom Chef
Chef's choice mixed Japanese salad

Wagyu Sushi
Wagyu sushi

Wagyu Sukiyaki
Wagyu sukiyaki

130g Wagyu Filet oder 150g Wagyu Entrecote
mit Gemüse der Saison
*130g Wagyu Fillet or 150g Wagyu rumpsteak
with seasonal vegetables*

Japanischer Reis und Misosuppe*
*Japanese rice and Miso soup**

»Überraschungs« Dessert nach Art des Chefs
»Surprise« dessert Chefs style

150 EUR

ÜBER WAGYU-RINDFLEISCH

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt. Wagyu heißt übersetzt „japanisches Rind“.

Es werden keine künstlichen Wachstumshomone verwendet und zur Vorbeugung gegen Krankheiten kommen keine Antibiotika zum Einsatz. Das Wagyu wächst im Schnitt mindestens doppelt so lange auf wie ein herkömmliches Rind. Das Fett ist in sehr feiner Marmorierung im Fleisch verteilt. Wagyu-Fleisch hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50 % höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren.

In Kombination mit dem seltenen Vorkommen und der langsamen Mast ist das Fleisch der Wagyu-Rinder nicht nur eine Delikatesse, sondern darüber hinaus ein gefragtes Luxusprodukt.

ABOUT WAGYU BEEF

The Wagyu beef is a breed of Japanese origin and the most expensive cattle breed in the world. Translated, Wagyu means „Japanese ox“.

There are no artificial growth hormones used and no antibiotics to prevent diseases. Wagyu are raised on average at least twice as long as a conventional beef. Unlike other cattle, the fat in the meat of Wagyu is spread evenly in a very fine marbling. Wagyu meat has an up to 50 % higher proportion of unsaturated fatty acids in comparison to other cattle breed.

In combination with rare occurrence and the slow mast, meat of the Wagyu cattle is not only a delicacy, but also a sought-after luxury product.

* Alternativ bieten wir Ihnen gebratenen Reis mit Hackfleisch und Knoblauch an (+ 8 EUR).

* *You may choose Fried Rice with chopped Meat and Garlic (+ 8 EUR) instead.*

Gerne hilft das Servicepersonal Ihnen bei bestehenden Unverträglichkeiten.
Our staff is happy to help you in case you have any allergies.