

Themenküche

Hokkaido

Menü „Hanami“ Picknick unter Kirschblüten	Euro
„Dashi“ Brühe mit japanischen Teigtaschen und Gemüse	6,40
Rinderfilet „Umeboshi“ mit japanischer Ume-Marinade Shiitake-Pak-Choi-Gemüse, Süsskartoffelpüree	26,00
„Süßes Hanami“ Kürbis-Eis, Reiscrème mit Adzuki Yuzu-Sorbet	6,40
Menüpreis 36,00	
Die Empfehlung zu unserer Themenküche "Sakura"	
Kirin Ichiban Bier Pilspezialität aus Japan 0,33l	5,20
Choya Original japanischer Wein aus der Ume-Frucht 0,2l	4,90

Themenküche Sakura

Kirschblüte in Hokkaido

	Euro
Kaisendonbory Garnierter japanischer Reis, Berggemüse, Lachs, Garnelen, Oktopus, Lachskaviar	17,40
Yakimono Rosa gebratene Entenbrust, Shiitake-Pak Choi-Gemüse, Nudeln, eingelegter Ingwer	17,40
Sapporo Ramen Traditionelles Nudelgericht aus der Hauptstadt Hokkaidos Garniert mit glaciertem Schweinebraten, Pak Choi, Shiitake, Berggemüse, Wachtelei	15,80
Ishikari Nabe Traditionelles Lachsgericht der Fischer Hokkaidos Gebratenes Lachsfilet, Berggemüse im Dashi-Fond, Japanischer Reis	17,40
Veganes vom Berg „Asahi-Dake“ Gyoza (feine Teigtaschen) gefüllt, Berggemüse, Süsskartoffelpüree	15,80