

Themenküche Sakura

Kirschblüte in Hokkaido

	Euro
Dashi Kohlroulade Mit Berggemüse, Japanischer Reis	13,40
Yakimono Rosa gebratene Entenbrust, Shiitake-Pak-Choi-Gemüse, Nudeln, eingelegter Ingwer	14,80
Sapporo Ramen Traditionelles Nudelgericht aus der Hauptstadt Hokkaidos Garniert mit glaciertem Schweinebraten, Pak Choi, Shiitake, Berggemüse, Wachtelei	13,40
Ishikari Nabe Traditionelles Lachsgericht der Fischer Hokkaidos Gebratenes Lachsfilet, Berggemüse im Dashifond, Japanischer Reis	19,80
Vegan vom Berg „Asahi-Dake“ Gebratenes Gemüse, Tofu in Purple-Curry-Mantel, Süßkartoffelpüree	14,80

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan)	5,80
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	
Wiener Apfelstrudel	5,10
Vanille-Eis, Sahne	
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etagere serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung	
Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,40
Süßes Hanami	
Grünteeeis im Reismantel, Reiscrème mit Adzuki, Yuzu-Sorbet	6,40
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,80
1 große Kugel Eis	3,20
Gerne herzhaft	
Kleiner Käseteller	7,20