



BRASSERIE MENÜ 135 (5 GÄNGE)

SASHIMI VON DER GOLDBRASSE

kurz mariniert in Tigermilch, mit Bainiku vom Umeboshi,
Nikiri Shoju Gel, Shisosalz und Stangensellerie

ADFLO

TSUKUNE VOM WAGYU

Bällchen vom faschierten Wagyu-Rind mit karamelisiertem Miso-Spitzkraut,
eingelegten Nashi-Birnen, Mizuna und Sojajus

ACFMNO

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

ABCFHMNOR

WALDVIERTLER BIO-KARPFEN

gebraten, mit japanischer Miso-Würzbutter, Karotten-Rüben Millefeuille,
Sengirisalat, Lauchstroh und Schnittlauch-Bonito-Dashi

ADFGO - mit laktosefreien Milchprodukten

MOZART MEETS SHIKI

Schoko-Marzipan-Mochi mit Pistazien-Mousse,
Zwergorangen, Nougatcreme und Marzipan-Eis

ACGHO - mit laktosefreien Milchprodukten

DAS VEGANE BRASSERIE MENÜ 110 (5 GÄNGE)

TSUKEMONO VOM HEIMISCHEN HERBSTGEMÜSE

mit Avocadocreme und Miso-Erde

VEGAN - AFO

KÜRBIS OKONOMIYAKI

die vegane Version der bekannten japanischen Spezialität
mit Tofucreme und Daikon-Spitzkrautsalat

VEGAN - AFO

VEGANE CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

VEGAN - AFHLMNO

VARIATION VON SÜSSKARTOFFEL UND KOHL

Im ganzen geschmorte Süßkartoffel, gebratene Kohlsprossen und Grünkohl
mit Kanzuri-Soja und Süßkartoffel-Miso Dashi

VEGAN - AFO

ZWETSCHKEN-HEIDELBEER-MOUSSE

auf einer Mohnkuchenschnitte mit Umeboshi-Mohn-Mochi, Kakao-Gel,
frischen Heidelbeeren und Pflaumenwein-Zwetschken-Sorbet

VEGAN - AFO

MIT WEINBEGLEITUNG +75

(inklusive einem Glas Premium Sake)

MIT SAKEBEGLEITUNG +88

(mit 5 verschiedenen Premium Sakesorten)