



SHIKI FINE DINING DEGUSTATIONSMENÜ

SASHIMI VON DER SEEFORELLE

geflämmt, mit in Ponzu eingelegten Kirschtomaten,
Paradeiser-Erdbeer-Sud, Gurken-Gel und Basilikum-Shiso-Pesto
ADFO

ATLANTIK HUMMER & EIDOTTER

Feines Ragout vom Hummer
mit Wagyu-Dotter-Schaum und Kizami-Nori
ABCDFGMO - mit laktosefreien Milchprodukten

GEGRILLTER WEISSER SPARGEL

aus dem Marchfeld, mit einer Soja-Ingwer-Orangenglasur,
Mizuna Salat, Wasabiblüten, Tonburi-Kaviar und Spargel-Tofu-Dashi
VEGAN - AFO

CHIRASHI SUSHI

von heimischen Edelfischen, mit zweierlei Kaviar, hauseingelegtem
Ingwer, knusprigen Noriflocken und frisch geriebenem Hon-Wasabi
ACDFNO

WILDFANG-MEERESAAL

Gegrillt nach japanischer Art, mit Daikon-Apfel-Salat,
Rosa Pfeffer-Apfel Gel und gepickelter Zwiebel
ADFO

DUETT VOM RIND

Sirloin vom A5 Miyazaki Beef und geschmortes Rindsbackerl
mit grünem Spargel, Su-Miso, Nori-Vinaigrette,
Queller und Sojajus
AFO

„SAKURANBO“

Kirsch-Schokoladenmousee gefüllt mit Umeboshimarmelade
in einer Kirschenhülle auf dunklen Schokoladenkrümel
GNOP - mit laktosefreien Milchprodukten

MENÜ 7 GÄNGE 198

mit Weinbegleitung +110

6 Gläser Wein und ein Glas Super Premium Sake

mit Sakebegleitung +125

7 Gläser verschiedener exklusiver Reisweinsorten