



SHIKI FINE DINING DEGUSTATIONSMENÜ

ATLANTIK HUMMER & EIDOTTER

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

GEBIRGSSAIBLING & BUCHWEIZEN

leicht gedämpfter Saibling mit Pak Choi,
Buchweizen-Salicornia Salsa und
Katsuobushi-Buchweizen-Dashi

ADFÖ

WILDFANG-MEERESAA

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

ADFÖ

CHIRASHI SUSHI

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

ACDFNO

GEBRATENE ROTBARBE

mit Wasserspinat, einer schwarzen Knoblauch-Misocreme,
Zwiebel-Dashi und Wasabiblüten

ADFÖ

VARIATION VON DER MIÉRAL BARBARIE-ENTE

Rosa gebratene Brust, Gyoza tasche gefüllt mit confierter Keule
und gegrillter Teriyaki-Herzpieß mit Topinambur und Soja-Dashi

AFO

NASHI & NORI

Nashi Birnen und Norialgen-Sorbet mit
Yuzu Ganache und Haselnuss-Financier
ACGH - mit laktosefreien Milchprodukten

MENÜ 7 GÄNGE 235

mit Weinbegleitung +110

6 Gläser Wein und ein Glas Super Premium Sake

mit Sakebegleitung +125

7 Gläser verschiedener exklusiver Reisweinsorten