



SHIKI JAPANESE CUISINE

MENÜ

5 Gänge (ohne Gerichte mit*) 142

7 Gänge 192

SASHIMI VOM HAMACHI

mit fassgereifter japanischer Bio-Sojasauce,
Daikon Tsuma, Sudachi-Shiso-Dashi und Hon-Wasabi

ADFO

WILDFANG-MEERESAAL* (nur bei 7 Gängen)

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

ADFO

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

ABCDFHMNOR

STEINBUTT & SPARGEL* (nur bei 7 Gängen)

gebratenes Steinbuttfilet und Mosaik vom Marchfelder Spargel
mit Norialgen, Orangen Beurre Blanc und geriebenem Sojasalz

ADFGO - mit laktosefreien Milchprodukten

IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER PREMIUM BLACK COD

serviert mit mariniertem Myoga-Ingwer, Misomarinade und
Koshihikari Reis mit hausgemachtem Sardellen-Furikake

ADFNO

FILET VOM BLACK ANGUS RIND

Natural Long-Fed Angus „Stockyard Gold“ aus Australien
mit einer japanischen Pilzvariation,
Rotalgen, Negizwiebel, Sesam und Sojajus

AFNO

SAKURA MOCHI

gefüllt mit Anko und aromatischen Kirschblättern,
dazu eingelegte Herzkirschen, Sauerkirsch-Granité,
Himbeer-Ganache, Zitronen-Thymian-Gel und Kirschblüten
C - laktose- und glutenfrei

MIT WEINBEGLEITUNG +75 / +110 (bei 7 Gängen)
(inklusive einem Glas Premium Sake)

MIT SAKEBEGLEITUNG +88 / +125 (bei 7 Gängen)