# SHIKI JAPANSESE CUISINE

## GALA MENÜ - SILVESTER 2026

**CHAWANMUSHI MIT ATLANTIK HUMMER**
Traditionell japanischer gedünsteter Eierstich
mit Hummer, Gin-An (Dashi-Glasur) und Schnittlauch
ABCFO

*****

**TATAKI VOM BLACK ANGUS RINDERFILET**
mit Daikon-Tsuma und Goma-Soja-Dare
AFNO

*****

**JAPANISCHE TOSHI-KOSHI BUCHWEIZENNUDELN**
mit geriebener Yamswurzel und Wachtelei
ACFO

*****

**CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI SHIKI-STYLE**
mit am Tisch geriebenem Hon-Wasabi
ABCDFHMNOR

*****

**IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER BLACK COD**
serviert mit mariniertem Myoga-Ingwer, Saikyo-Miso-Sauce,
hausgemachtem Sardellen-Furikake und einer Schale Koshihikari Reis
ADFNO

*****

**MATCHA & CHAMPAGNER**
Matcha Mousse auf Buchweizen-Biskuit mit
Champagner-Perlen in Verjus-Reduktion und grünen Trauben
ACGO - mit laktosefreien Milchprodukten

**MENÜ 6 GÄNGE** 198

**mit Weinbegleitung** +85
4 Gläser Wein und ein Glas Premium Sake

**mit Sakebegleitung** +105
5 Gläser verschiedener exklusiver Reisweinsorten