



## SHIKI FINE DINING DEGUSTATIONSMENÜ

### JAPANISCHE JAKOBSMUSCHEL

aus Japan importierte Jakobsmuschel gebeizt und gebläut,  
mit Gurkenfond, Shiso, Kombu, Ingwer und geriebenem Hon-Wasabi

AFRO

\*\*\*\*\*

### ROSE VON DER GOLDRÜBE

Goldrüben-Tsukemono mit marinierter Nashibirne  
auf einer Rote Rüben-Espuma und pulverisiertem Hon-Wasabi

VEGAN - AFO

\*\*\*\*\*

### ATLANTIK HUMMER & EIDOTTER

Feines Ragout vom Hummer mit Wagyu-Dotter-Schaum,  
Kizami-Nori und Störkaviar

ABCDGMO - mit laktosefreien Milchprodukten

\*\*\*\*\*

### GEDÄMPFTE JAPANISCHE GYOZA

japanische Gyoza Teigtasche gefüllt mit Grammeln  
vom Waldviertler Bio-Kleeschwein, Spitzkrautsalat mit  
Tsukudani-Kombu in einer Sudachi-Marinade

ACGFO - mit laktosefreien Milchprodukten

\*\*\*\*\*

### CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI SHIKI-STYLE

mit am Tisch geriebenem Hon-Wasabi

ABCDHFHMNOR

\*\*\*\*\*

### WEISSER MARCHFELDSPARGEL

mit Kaki-no-Tane Mantel, Orangenperlen, Shisopesto  
und Spargel-Orangen-Sesam-Dashi

VEGAN - AFNO

\*\*\*\*\*

### IN PANKOBRÖSEL GEBRATENER STEINBUTT

mit Yuzu rohmariniertem Karfiol, getrüffeltem Karfiol,  
Queller und geröstetem Steinbutt-Kombu-Dashi

ADFGHO - mit laktosefreien Milchprodukten

\*\*\*\*\*

### SIRLOIN VOM JAPANISCHEN „HIDA“-WAGYU RIND

aus der Präfektur Gifu, höchste Klassifizierung A5  
mit einer Creme von der Pastinake, eingelegten  
Perlzwiebeln, Selleriesalat und Soja-Jus

AFGLO - mit laktosefreien Milchprodukten

\*\*\*\*\*

### TOPFENMOUSSE IM MOCHI-MANTEL

mit einem heimischen Topfenknödel und Cheesecake im japanischen  
Stil, Himbeeren, Rhabarber Ragout und Himbeersorbet

ACGO - mit laktosefreien Milchprodukten

## MENÜ 9 GÄNGE 185

### mit großer Weinbegleitung +110

6 Gläser Wein, ein Glas Super Premium Sake,  
ein Glas „Sparkling Tea“ und ein alkoholfreier hausgemachter Cocktail

### mit großer Sakebegleitung +125

7 verschiedene Reisweinsorten,  
ein Glas „Sparkling Tea“ und ein alkoholfreier hausgemachter Cocktail