



# **DiningRuhm**

## **Oster-Sushi-Brunch 19.04.2025**

### **Starter:**

#### **Edamame**

*Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz*

#### **Spicy Edamame**

*mit hausgemachter Chilipaste*

---

### **Eier Gerichte:**

#### **Egg Benedict**

*Bauernbrot | Speck | Avocado  
Hausgemachte Yuzu Hollandaise*

#### **Bio-Rührei**

*Speck | Frischer Schnittlauch*

---

### **Sashimi:**

#### **Beef Tataki Ponzu**

*Beef Sashimi | Frühlingszwiebel | Ponzu Sauce*

#### **Yellowtail Ceviche**

*Koriander | Passionsfrucht Ceviche Dressing*

#### **Crispy Rice & Tartar**

*Knuspriger Sushireis | Fisch-Tatartare*

#### **Sashimi „Ruhm Style“**

*Lachs Sashimi | Ingwer | Schnittlauch  
Yuzu Soja Sauce | Sesam*

#### **Miso Soup**

*Prawn Dashi | Tofu | Wakame |  
Frühlingszwiebel*

---

### **Sushi Maki Rolls:**

#### **Spicy Salmon**

#### **Crunchy California**

#### **Salmon Special Roll**

#### **Crunchy Salmon Skin Roll**

#### **Crunchy Spicy Salmon**

#### **New York Futomaki**

---



## **DiningRuhm**

**Oster-Sushi-Brunch 19.04.2025**

### **Warm Starters & Salad Dishes:**

#### **Babyspinach Truffle Salad**

*Shitake Pilze | Yuzu Trüffel Dressing*

#### **Gemüse Tempura**

*Gemüse im Tempurateig | Creamy Wasabi  
Sauce*

#### **Black Tiger Prawn Tempura**

*Black Tiger Garnele im Tempurateig  
Creamy Spicy Sauce | Blattsalat*

#### **Spargel Kataifi**

*Spargel im Kataifi Teig  
Creamy Tahini*

---

### **Main Courses:**

#### **Char Jalapeño**

*Gegrilltes Seesaiblingfilet  
Jalapeño Sauce | Koriander | Limette*

#### **Lammrack kurz angebraten**

*Teriyaki sauce*

#### **Pork Belly**

*Österreichischer Schweinebauch  
Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel*

---

### **Side Dishes:**

#### **Jasminreis**

#### **Natural Fries**

#### **Süßkartoffel Püree**

#### **Blattsalat Sesam-Soja Dressing**

#### **Weißer Spargel mit Hollondaise**

---



# **DiningRuh**

## **Oster-Sushi-Brunch 19.04.2025**

### **Desserts:**

#### **Dessert Variation**

*Whiskey Cappuccino  
Passionsfrucht Crème brûlée | Mochi-Eis*

#### **Whiskey-Zimt Cappuccino**

*Kaffecreme | Schoko Crumbles | Vanilleeis  
Whiskeyschaum | Zimt*

#### **Passionsfrucht Crème brûlée**

*Passionsfrucht | Himbeerschaum*

#### **Chocolate Cake**

*Callebaut-Schokolade (glutenfrei)*

#### **Mochi-Eis**

*Cremiges Eis umhüllt von einem  
zarten Teig aus Reismehl*

---

### **Zusätzliche**

#### **Ostern Specials:**

**1 Glas Champagner pro Person**

**Erdbeere-Basilikum Punch**

**Ostereier**

**Osterpinzen**

**Osterschinken**

**Oster Lamm kurz angebraten**

**Spargel mit Yuzo Hollandaise**

---

**Menü inklusive Getränke pro Person: €120,-**

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.