

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

Kappa Maki

Crunchy California

Salmon Special Roll

Crunchy Salmon Skin Roll

Crunchy Spicy Tuna Roll

New York Futomaki

Gerne stellen Ihnen unsere Sushi Meister eine Maki Variation zusammen

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

Scallop Kataifi

Jakobsmuschel im Kataifi Teig

Creamy Wasabi Sauce | Masago

Main Courses

Char Jalapeño

Gegrilltes Seesaiblingfilet

Jalapeño Sauce | Koriander | Limette

Beef Steak

von der österreichischen Kalbin

Chili Anticucho Sauce

Pork Belly

Österreichischer Schweinebauch

Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel

Side Dishes

Jasminreis | Natural Fries | Süßkartoffel Püree

Blattsalat Sesam-Soja Dressing

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