## *Starter*

***Edamame***
*Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz*

***Spicy Edamame***
*mit hausgemachter Chilipaste*

## *Eigericht*

***Egg Benedict***
*Bauernbrot | Speck | Avocado*
*Hausgemachte Yuzu-Hollandaise*

## *Sashimi*

***Beef Sashimi „Ruhm Style“***
*Beef Sashimi | Trüffelöl*

***Hamachi Ceviche***
*Gelbschwanzmakrele | Koriander*
*Passionsfrucht Ceviche Dressing*

***Crispy Rice & Tartar***
*Knuspriger Sushireis | Tatare*

***Salmon Ponzu***
*Lachs Sashimi | Yuzu-Ponzu*

## *Sushi Maki Rolls*

***Gerne stellen Ihnen unsere Sushi Meister eine Maki Variation zusammen***

***Spicy Salmon Maki***

***Crunchy California Roll***

***Salmon Special Roll***

***Crunchy Salmon Skin Roll***

***Crunchy Spicy Tuna Roll***

***Tages Special Roll***

## *Miso Soup*

*Kombu Dashi | Tofu*
*Wakame| Frühlingszwiebeln*

## *Warm Starters & Salad Dishes*

***Babyspinat Trüffel Salat***
*Shiitake 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 Seesaiblingsfilet von Thorhof*
*Koriander | Limette | Jalapeño-Sauce*

***Rosa gebratene Entenbrust***
*Preiselbeer- Teriyaki Sauce*

***Chicken Kushiyaki***
*Österreichisches Maishuhn | Erdnuss Sauce*

***Side Dishes***
*Jasminreis | Natural Fries*
*Blattsalat mit Sesam-Soja-Dressing*

## *Desserts*

***Dessert Variation***
***Gerne kreiert Ihnen unser Patissier eine feine Variation aus allen Desserts***

***Whiskey-Zimt Cappuccino***
*Kaffeecreme | Schoko Crumbles | Vanilleeis*
*Whiskeyschaum | Zimt*

***Matcha Schokokuchen***
*Callebaut Matcha Schokoladenkuchen*
*(glutenfrei*)

***Mochi-Eis***
*Cremiges Eis umhüllt*
*von einem zarten Teig aus Reismehl*

***Eierlikör Creme Cremé Brûlée***

DiningRuhm Restaurant & Bar

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.