



# Menü

## 1. Gang: Unter Wasser – Japanisches Meer

Spicy Tuna\* „Hausfrauenart“ mit Spicy Mayonnaise, Orangenzeste, geröstetem Sesam, Daikon-Würfel im Ingwersaft & Frühlingslauch

&

Hamachi\*-Sashimi „Fugu Style“ mit Ponzu-Dashi, Korianderstiele & Zitronengras, Zitronenöl & Jalapeñopüree

&

Geflämmte Lachs\*-Nigri mit Wasabi-Frischkäsecreme & Sushi-Ingwer

*Nanami, Sauvignon Blanc von Jochen Dreissigacker*

## 2. Gang: Kalligrafie

Sud aus Pilzen & Trüffel mit Nussbutter, dazu Gyoza, gefüllt mit Jakobsmuschel & Schweinebauch, Wasserkastanien, gebratenen Pilzen und Thymianblättern

*Sake Kameman Genmai*



# Menü

## 3. Gang: Izakaya

Knuspriges Maishuhn mit Miso-Mayonnaise und Limetten-Ingwer-Chutney, dazu Maispüree mit Chili und Frühlingslauchjulienne

*Monkuzai, Chardonnay von André Macionga Cuvée*

## 4. Gang: Kintsugi

Geschmorte Backe vom Wagyrind mit roter & grüner Paprika und Süßkartoffelpüree, dazu Sauerrahm und eine Gochujang-Pasten-Jus

&

Wagyubrühe mit Kohl, Chiliöl, Zunge & Orangenzeste

*Sencho, Spätburgundercuvée von André Macionga Cuvée*

## 5. Gang: Japanisches Kirschblütenfest

Sorbet von der Kirsche & Cremeux von Mandelmilch mit Kirschblütenblättern, grünem Pfeffer & Pistazien

*Roza, Rosé von André Macionga Cuvée*

\* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Eiern, die roh oder nicht ausreichend gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

\* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



veganes  
**Menü**

*Im Rane*

## 1. Gang: Unter Wasser – Japanisches Meer

Daikon-Würfel mit Orangenzeste, geröstetem Sesam  
im Ingwersaft & Frühlingslauch

&

Gurken-Sashimi in Ponzu-Dashi mit Koriander & Zitronengras  
und Zitronenöl & Jalapeño

&

Nigiri mit gegarten Karottenscheiben & Sushi-Ingwer

*Nanami, Sauvignon Blanc von Jochen Dreissigacker*

## 2. Gang: Kalligrafie

Sud aus Pilzen & Trüffel mit Nussöl dazu gefüllte Gyoza,  
mit Selleriepüree, gebratenen Pilzen und Thymianblättern

*Sake Kameman Genmai*



# Menü

*ImPane*

## 3. Gang: Izakaya

Knuspriger Blumenkohl mit Miso-Mayonnaise,  
Limetten-Ingwer-Chutney, Maispüree mit Chili  
und Frühlingslauchjulienne

*Monkuzai, Chardonnay von André Macionga Cuvée*

## 4. Gang KintSugi

Tofu mit rotem & grünem Paprika dazu  
Süßkartoffelpüree & veganem Sauerrahm und Gochujang-Jus  
&

Gemüsebrühe mit Kohl, Chiliöl & Orangenzeste

*Sencho, Spätburgundercuvée von André Macionga Cuvée*

## 5. Gang: Japanisches Kirschblütenfest

Sorbet von der Kirsche & Cremeux von Mandelmilch  
mit Kirschblütenblättern, grünem Pfeffer & Pistazien

*Roza, Rosé von André Macionga Cuvée*