





SPEZIAL MENÜ

スペシャル・メニュー

PEKINGENTE IN DREI GÄNGEN

34,9

Die Pekingente ist ein Meisterwerk der chinesischen Küche, vergleichbar mit dem Weihnachtsgänsebraten. Ihre Zubereitung erfordert Erfahrung, Geschick und die besten Zutaten, um die Haut knusprig und das Fleisch zart zu machen.

Entenbrust

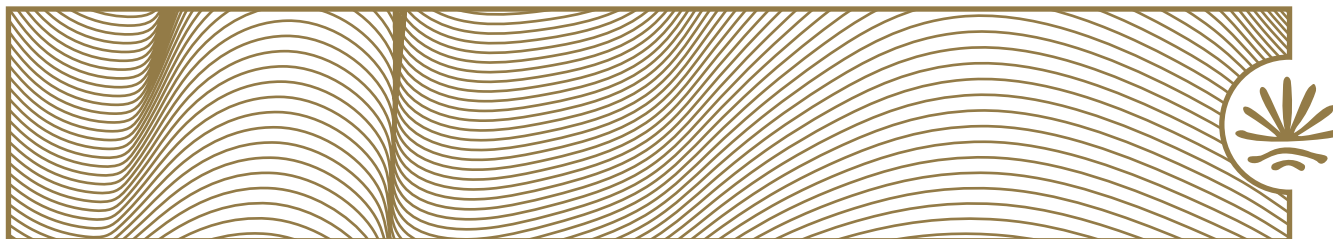
gedämpfte Pfannkuchen // Gurke // Lauch // Hoi Sin

Sommerrolle

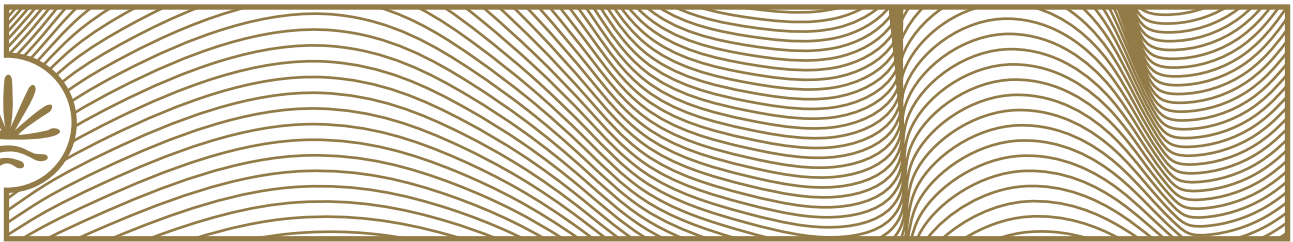
Reispapier // Fleisch von der Entenkeule // knackiges Gemüse

Essenz von der Pekingente

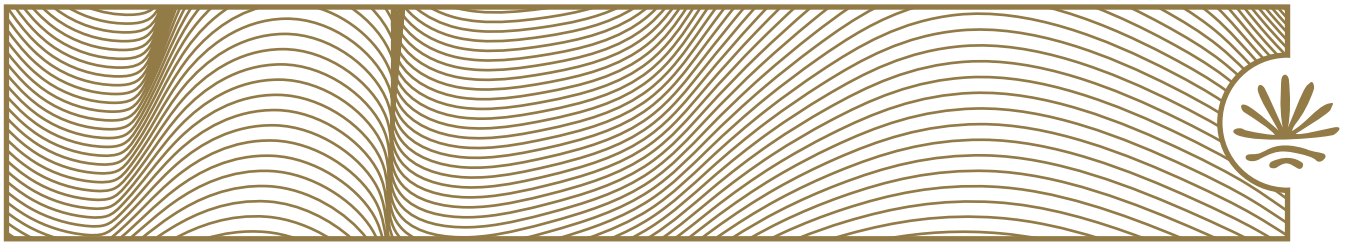
Gemüseeinlage



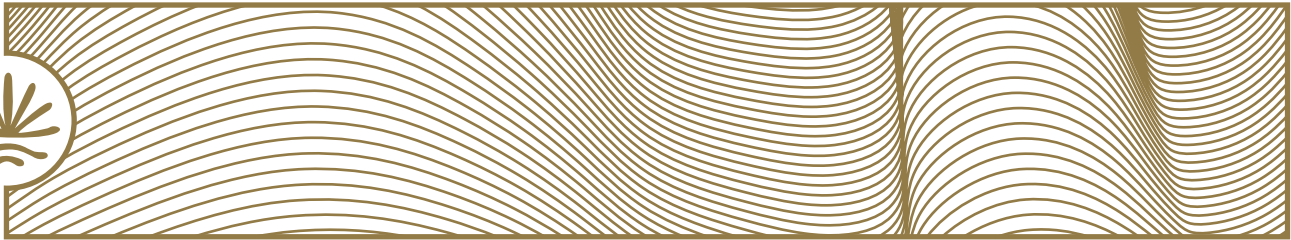
	VORSPEISEN	スターター	
	Edamame Sojabohnen mit Meersalz oder mariniert in scharfer Miso-Sauce	2,5	
	Tuna Wasabi Carpaccio* Olivenöl // Wasabi-Aioli // Knoblauch-Chips // Masago-Kaviar	7,5	
	Wakame Salat Gurke // Sesam // Yuzu Citrus	4,5	
	Frühlingsrollen [2 Stück] Gemüsefüllung // süß-saure Sauce	3,5	
	SUSHI	寿司	
	SASHIMI* Roher Fisch, der ohne Reis serviert wird	je 3 Stück	
	Maguro Thunfisch	5,5	
	Ebi gekochte Shrimps	4,5	
	Amaebi rohe, leicht süße Shrimps	4,5	
	Sake Lachs	4,5	
	Ikura Lachsrogen [1 Stück]	4,0	



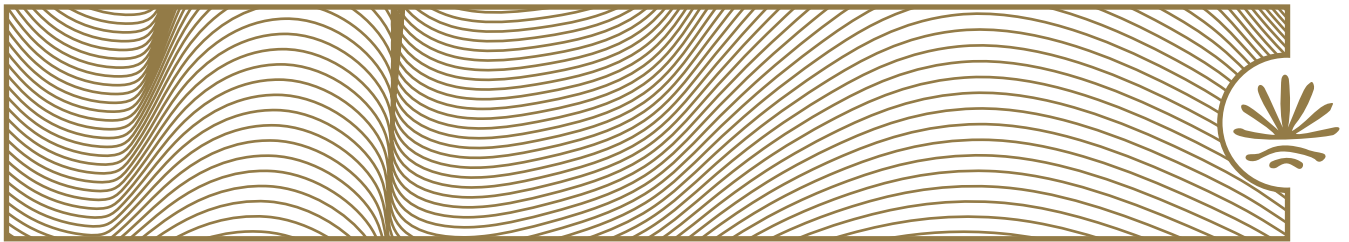
SUSHI	寿司
NIGIRI SUSHI* geflämmt oder klassisch je 2 Stück	
Maguro Thunfisch	4,5
Sake Lachs	4,0
Unagi Aal	4,0
Amaebi rohe, leicht süße Shrimps	4,0
MAKI klassische Sushi-Rolle aus Nori-Blatt und Reis je 8 Stück	
Kappa Maki Salatgurke	5,0
Oshinko Maki eingelegter Rettich	5,0
Sake Maki* Lachs	5,5
Tekka Maki* Thunfisch	5,5



SUSHI	寿司
INSIDE OUT* Ein mit Tobiko oder Sesam bestreuter Reismantel umgibt den in Nori gewickelten Inhalt.	
je 8 Stück	
URA MAKI Avocado, Surimi	5,5
GINZA ROLLE Avocado, Surimi und Mayonnaise	5,5
AIDA ROLLE mit Mango, Surimi, Mayonnaise und Sesam	5,5
CALIFORNIA ROLLE mit Mango, Surimi, Spargel, Gurke und Mayonnaise	5,5
CRUNCHY* gebackenes Sushi mit speziellen Saucen	
je 8 Stück	
Hot Teriyaki Chicken Roll gebacken in Sesamtempura // Hähnchen // Avocado // Gurke // Teriyaki-Sauce	7,5
Crispy Philly Roll gebacken in Pankomehl // Lachs // Avocado // Frischkäse // scharfe Aioli	7,5
Spicy Crunchy Shrimp Roll in Pankomehl gebackene Garnele // Koriander // Gurke // Avocado // scharf-saure Sauce	7,5



DIM SUM		点心	
3 ODER 5 STÜCK		mit dreierlei Saucen: Teriyaki-Sesam-Chili-Sauce, Hoisin-Sauce, Chili-Mayo	
Teriyaki Pork		3,0 4,5	
Schweinefleisch // Gemüse			
Hoisin Chicken		3,0 4,5	
Hähnchen // Frühlingszwiebeln			
Korean Chive		3,0 4,5	
Koreanischer Schnittlauch // Gemüse			
Kimchi		3,0 4,5	
Kimchi // Glasnudeln			
Bambus Chili Shrimp		4,5 7,0	
Garnele // Bambus			
Korean BBQ		4,5 7,0	
Rindfleisch			



	SHARING PLATES	シェアリング・プレート	
Wir servieren Ihnen traditionelle Gerichte zum Teilen. Dazu reichen wir Jasminreis und darauf abgestimmtes Gemüse – 24,90 Euro pro Person. Lachs gegrillt // Teriyaki Char Siu Schulter vom Iberico Schwein Hähnchen Yakitori Hähnchen-Spieße mit Teriyaki Sauce			
	KLASSIKER	クラシック	
Nasi Goreng 7,5 gebratener Reis // buntes Gemüse // Ei			



DESSERT

デザート

Yuzu Mousse	5,5
Matcha-Yuzu-Mousse // Sake-Yuzu-Süppchen	

Sakura Mousse	5,5
Kirschmousse // Litschi // Crumble	

Sweet Maki Roll [4 Stück]	5,0
Süßes Sushi // Mango // Papaya	

Die köstlichen Speisen in dieser Menükarte servieren wir Ihnen gegen Aufpreis. Für Kinder unter 13 Jahre sind Gerichte aus dem Perlentaucher-Menü gratis.

Gern stellen wir Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen zu allergenen Zutaten zur Verfügung

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.