



## “WILLKOMMEN TEPPANYAKI“

Genießen Sie die Kunstfertigkeit und Präzision unserer asiatischen Küche, die direkt vor Ihren Augen fachmännisch zubereitet wird. Unsere Gerichte werden mit den frischesten Zutaten hergestellt und bringen die kräftigen Aromen und die delikate Balance der japanischen Küche zur Geltung.

## AUF DEN TISCH

### Sushi-Platte

Unagi-Rolle, kalifornische Rolle, Philadelphia-Rolle Sake-Nigiri, Ebi-Nigiri

### Edamame

## SUPPE

### Miso-Suppe

Mit Tofu und Austernpilzen

## KALTE VORSPEISEN

### Rindfleisch Tataki

Mit Sesam-Wakame-Salat, Ponzu und Knuspriger Zwiebel

### Mit Zitronengras

### Marinierte Garnelen

Mit Frischem Spargel und Pikanter Zitronensoße

Arthur Metz Sushi Blend  
Empfehlung des Küchenchefs;  
aromatisch und ausgewogen, eine raffinierte Harmonie mit Lachs.

### Somon Sashimi im

### Neuen Stil

Mit Ponzu-Soße

## SALATE

### Tomaten und

### Auberginen

Mit Frühlingszwiebel-Soße und Ingwer

### Feldsalat

Mit Roter Bete, Avocado, Grapefruit und Pflaumenvinaigrette mit Getreidesenf

## SCHARFE VORSPEISEN

### Gemischter Gemüse

### Und Garnelen Tempura

Mit Japanischer Mayonnaise-Soße

### Huhn Karaage

Gebratene, Knusprige Hähnchenstücke  
Serviert mit süßer Chilisoße

### Garnelen Gyoza

### “Knödel“

Mit Sesam-Soja-Soße

### Harumaki Japanische

### Frühlingsrolle

Mit Cashewnuss- und Austernsoße

# HAUPTGERICHTE

## Würziges Rindfleisch mit Sesam

Mit Roter Chili-Soja-Soße



**Villa Antinori Rosso**  
Kraftvoll und charakterstark; seine würzige Struktur verleiht Tiefe.

## Knusprige Pekingente

Mit Chinesischen Knödeln, Pflaumen-Hoisin-Soße und Grünen Zwiebeln



**Santa Cristina Rosso Toscano**  
Empfehlung des Küchenchefs; elegante Tannine sorgen für eine ausgewogene Harmonie.

## Shio Koji Gegrillter Lachs

Mit Rotkohlkuchen und Limettensoße



**Chablis Louis Moreau**  
Bestseller; seine Mineralität balanciert Lachs..

## Grünes Curry Mit Hahnchen

Mit Gedämpftem Jasmin-Reis



## Lammkoteletts Mit Teriyaki - Sauce

Mit Sesam-Brokkoli und Zwetschgenmus



**Pasquale Pelissero Barbaresco**  
Premium-Empfehlung; eine raffinierte Harmonie mit Lamm und Teriyaki.

# VEGANES MENÜ

## Artischockenherzen in Olivenöl

mit Roter Bete und Microgreens



## WARMES VORSPEISE

### Spaghetti mit Gemüse

Spaghetti mit Zucchini, Karotten, Auberginen, Champignons und Olivenöl-Knoblauch-Soße



## HAUPTGERICHT

### Blumenkohlsteak

Mit Streuseln, Kartoffelpüree mit Sellerie und Zwetschgen-Chutney



## DESSERT

### Kürbis-Cup

Mit Tahini, Kürbis und Veganer Sahne



# DESSERTS

## Kokos-Marshmallows

Mit Erdbeer-Walnuss-Eiscreme



## Matcha-Pudding

Mit Ahornsirup



## Eiscreme



## Obstteller

# KINDERMENÜ

Gegrillte Frikadellen | Gegrilltes Hähnchen | Spaghetti Bolognese | Spaghetti Napoletana | Pommes Frites

