

## Menü Yokozuna

Kleiner Willkommensgruß aus der Küche  
*Welcome Snack from the kitchen*

*Gemischter Salat nach Art des Chefs  
Chefs choice mixed salad*

*Nigiri Sushi & Wagyu Tataki mit Caviar  
Nigiri Sushi & Wagyu Tataki with Caviar*

*Gegrillter Fisch des Tages und Black Tiger Garnelen mit Gemüse und Teriyakisauce  
Grilled fish of the day and black tiger prawns with vegetables and Teriyaki sauce*

*Sorbet des Tages  
Sherbet of the day*

*130g Wagyu Filet oder 150g Wagyu Entrecote mit Gemüse nach Empfehlung vom Chef  
130g Wagyu Fillet and 150g Wagyu Rumpsteak with "chefs choice" vegetables*

*Misosuppe und Reis \*  
Miso soup and rice \**

*"Überraschungs"-Dessert nach Art des Chefs  
"Surprice" dessert Chef's style*

EUR 185

### ÜBER WAGYU-RINDFLEISCH

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt. Wagyu heißt übersetzt „japanisches Rind“.

Es werden keine künstlichen Wachstumshomone verwendet und zur Vorbeugung gegen Krankheiten kommen keine Antibiotika zum Einsatz. Das Wagyu wächst im Schnitt mindestens doppelt so lange auf wie ein herkömmliches Rind. Das Fett ist in sehr feiner Marmorierung im Fleisch verteilt. Wagyu-Fleisch hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50 % höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren.

In Kombination mit dem seltenen Vorkommen und der langsamen Mast ist das Fleisch der Wagyu-Rinder nicht nur eine Delikatesse, sondern darüber hinaus ein gefragtes Luxusprodukt.

### ABOUT WAGYU BEEF

The Wagyu beef is a breed of Japanese origin and the most expensive cattle breed in the world. Translated, Wagyu means „Japanese ox“.

There are no artificial growth hormones used and no antibiotics to prevent diseases. Wagyu are raised on average at least twice as long as a conventional beef. Unlike other cattle, the fat in the meat of Wagyu is spread evenly in a very fine marbling. Wagyu meat has an up to 50 % higher proportion of unsaturated fatty acids in comparison to other cattle breed.

In combination with rare occurrence and the slow mast, meat of the Wagyu cattle is not only a delicacy, but also a sought-after luxury product.

\* Alternativ bieten wir Ihnen gebratenen Reis mit Hackfleisch und Knoblauch an (+ 9 EUR).

\* *You may choose Fried Rice with chopped Meat and Garlic (+ 9 EUR) instead.*

Sehr gerne erfüllen wir auch Ihren Wunsch bezüglich zusätzlicher Caviarportionen – 50g Dose €180  
If you wish to add Caviar, we are happy to help – 50g tin € 180

Gerne hilft das Servicepersonal Ihnen bei bestehenden Unverträglichkeiten.  
*Our staff is happy to help you in case you have any allergies.*



## Menü Sekiwake

Kleiner Willkommensgruß aus der Küche  
*Welcome Snack from the kitchen*

Gemischter Salat nach Art des Chefs  
*Chefs choice mixed salad*

Gemüse Maki Sushi  
*Vegetable Maki Sushi*

Sorbet des Tages  
*Sherbet of the day*

Udon Sukiyaki mit Gemüse und Tofu  
*Udon Sukiyaki with vegetables and tofu*

Japanischer Reis und Miso Suppe \*  
*Japanese rice and miso soup \**

»Überraschungs« Dessert nach Art des Chefs  
*»Surprise« dessert Chefs style*

EUR 75

\*Alternativ bieten wir Ihnen gebratenen Reis mit Knoblauch an (+ 9 EUR).  
*\*You may choose Fried Rice with Garlic (+ 9 EUR) instead.*

Gerne hilft das Servicepersonal Ihnen bei bestehenden Unverträglichkeiten.  
*Our staff is happy to help you in case of any allergies.*