

MENÜS / *menus*

SANFT GEGARTER LACHS

PORREE, VICHYSOISE ESPUMA, ESTRAGON, EIGELB CRÈME

Gently cooked salmon, leek, vichyssoise espuma, tarragon, egg yolk cream

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

SÜßE TENTSUYU SAUCE, MARINierter RADICCHIO, KOHLRABI, LUZERNE,
SZECHUAN PFEFFER

*Pikeperch fried on skin, sweet tentsuyu sauce, marinated radicchio, kohlrabi, alfalfa,
Szechuan pepper*

KÜRBISCREMESUPPE

BUTTERNUT SPAGHETTI, PFLAUMEN MARMELADE, KÜRBIS KERNE UND ÖL

Pumpkin cream soup, butternut spaghetti, plum marmalade, pumpkin seeds and oil

KIKOK MAISHÄHNCHENBRUST

CASHEWPÜREE, BRIESCHAUM, MARINIerte FEIGE UND SALBEI

Kikok corn fed chicken breast, cashew puree, brie foam, marinated figs and sage

ZWETSCHGEN-SESAMSCHNITTE

SAUERRAHM, ZIMTSTREUSEL

Plum-sesame slice, sour cream, cinnamon crumble

MENÜAUSWAHL

Wählen Sie Ihr Menü entweder als
3 Gänge Menü

(Vorspeise wählbar
aus den ersten 3 Gängen)

oder

5 Gänge Menü

(bestellbar bis 21:00 Uhr) aus.

Entscheiden Sie selbst, ob Sie
korrespondierende Getränke dazu
buchen möchten.

Die **Getränkepauschale** enthält:

- Korrespondierende Weine
- Wasser
- Softgetränke
- Heißgetränke

3 Gänge 65 €, mit korrespondierenden Getränken 100 € - **5 Gänge** 89 €, mit korrespondierenden Getränken 134 €
3 courses 65 €, with corresponding drinks 100 € - **5 courses** 89 €, corresponding drinks 134 €

VORSPEISEN / starters

€

HUMMUS VON DER FAVABOHNE

INCA TOMATEN, ARTISCHOCKEN, PAPRIKA, RADIESCHEN, GURKE, FETA, OLIVEN,
AMALFI ZITRONE, GRANATAPFEL

*Fava bean hummus, Inca tomatoes, artichokes, bell pepper, radish, cucumber, feta cheese,
olives, Amalfi lemon, pomegranate*

19

GEBEIZTES UND LEICHT GERÄUCHERTES WOLFSBARSCHFILET

ROTE BETE MOUSSE, MARINIERTE GOLDENE BETE, KOKOS-KAFFIR MILCH, KERBEL UND CASHEWKERNE

*Cured and lightly smoked sea bass, beetroot mousse, marinated golden beets,
coconut-kaffir lime milk, chervil and cashew nuts*

22

VITELLO TONNATO

KALBSRÜCKEN, THUNFISCH TATAKI, THUNFISCH CRÈME, KAPERN, WASSERMELONERETTICH, SESAM

Vitello tonnato, veal striploin, tuna tataki, tuna cream, capers, watermelon radish

25

MILLE FEUILLE VON OCHSENHERZTOMATEN MIT IBERICO PATA NEGRA

BURRATINA, BASILIKUM FOCACCIA, BABY LEAF, PINIENKERNE

Ox heart tomato Mille Feuille with iberico pata Negra, burratina, basil focaccia, baby leaf, pine nuts

28

CREMIGE KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

GEGRILLTER PULPO, SCHWARZE JOHANNISBEERE, CROSTINI MIT AJVAR UND SNACKPAPRIKA

Creamy crustacean foam soup, grilled octopus, cassis, crostini with ajvar and baby pepper

23

HAUPTGÄNGE / *main dishes*

€

KARTOFFEL-KERBELFLAN

MARINIERTER CHAMPIGNONS, OLIVENCRUNBLE, KAFFEE, NEKTARINE, ROSA PFEFFER, VEGETARISCHE JUS

Potato-chervil flan, marinated mushrooms, olive crumble, coffee, nectarine, pink pepper, vegetarian jus

29

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

KÜRBISWAFFEL, GESCHMORTER SPITZKOHL MIT KÜMMEL, ORANGE, BEURRE BLANC

Sautéed scallops, pumpkin waffle, braised sweet loaf cabbage with caraway, orange, beurre blanc

41

SEETEUFEL MEDALLIONS UNTER DER GETROCKNETEN TOMATEN KRUSTE

GARTENERBSEN, PFIFFERLINGE, BISQUE, BASILIKUM

Monkfish medallions under a dried tomato crust, garden peas, chanterelles, bisque, basil

39

GEGRILLTES FLANKSTEAK

TRILOGIE VOM ZUCKERMAIS, WASSERMELONE, BBQ JUS, KARAMELLISIERTE SCHALOTTE, HARICOT VERTS

Grilled dry aged flank steak, trilogy from sweetcorn, watermelon, BBQ jus, caramelized shallot, haricot verts

38

IN TANDOORI MARINIERTER LAMMHÜFTE

GEBRATENER BULGUR, BREITE BOHNEN, OFENPFIRSICH, LABNEH MIT MINZE, RAS EL HANOUT

Tandoori marinated lamb rump, stir fried bulgur, broad beans, oven peach, labneh with mint, ras el hanout

35

GRILLKARTE / FROM THE LAVASTONE GRILL

BLACK TIGER RIESEN GARNELEN CA. 400 GRAMM

Black Tiger jumbo shrimp approx. 400 grams

GANZER WOLFBARSCH

Whole seabass

THUNFISCHSTEAK CA. 200 GRAMM

Tuna steak - approx. 200 grams

LAMMKOTELETTE - 4 STÜCK

Lamb chops - 4 pieces

STEAKS:

PREMIUM GRASS-FED RINDERFILET / BEEF FILET +/- 200 GRAMM

DRY AGED PORTERHOUSE / FÜR 2 PERSONEN +/- 1100 GRAMM

JAPANISCHE WAGYU ENTRECÔTE AUS KYOTO +/- 300 GRAMM

€

42

39

44

46

51

75PP

97

BEILAGEN & SAUCEN / SIDES & SAUCES

WEIßWEINSAUCE 8

White wine sauce

CAFÉ DE PARIS BUTTER 8

Café de Paris butter

PORTWEINJUS 9

Portwine jus

PFEFFERRAHMSAUCE 9

Pepper cream sauce

BEILAGEN SALAT 8

Side salad

WOK GEMÜSE MIT CASHEWKERNEN 8

Wok vegetables with cashew nuts

STEINPILZ RISOTTO 12

Porcini risotto

OFENKÜRBIS MIT CHIMICHURRI 9

Oven baked pumpkin with chimichurri

TRÜFFEL POMMES 15

Truffle fries

DESSERT / *dessert*

€

VANILLE MASCARPONE PARFAIT

BROMBEERE, BUTTER CRUMBLE

Vanilla mascarpone parfait, black berry, butter crumble

16

HASELNUSS DELICE

QUITTE, CANTUCCINI, VOLLMILCHSCHOKOLADE

Hazelnut delice, quince, Cantuccini, whole milk chocolate

16

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT HIMBEERE

MOUSSE, LUFTSCHOKOLADE, EIS

Variations of Valrhona chocolate with raspberry – mousse, aerated chocolate, ice cream

18

“WAS KLEINES SÜßES ZUM KAFFEE“ / “SOMETHING SWEET TO GO WITH YOUR COFFEE”

DREIERLEI PETITS FOURS NACH WAHL DER PATISSERIE

Three petits fours at the patisserie's choice.

8

HAUSGEMACHTES EIS PRO KUGEL / HOMEMADE ICE CREAM PER SCOOP

VANILLEEIS / VANILLA ICE CREAM

ERDBEEREIS / STRAWBERRY ICE CREAM

SCHOKOLADENEIS / CHOCOLATE ICE CREAM

3,50

HAUSGEMACHTES SORBET PRO KUGEL / HOMEMADE SORBET PER SCOOP

PASSIONSFRUCHTSORBET / PASSION FRUIT SORBET

HIMBEERSORBET / RASPBERRY SORBET

MIT CHAMPAGNER AUFGEGOSSEN / INFUSE WITH CHAMPAGNE

3,50

+ 6.00

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.
FOR ANY QUESTIONS ABOUT ALLERGENS, PLEASE REFER TO OUR SERVICE STAFF.

SUSHI KARTE / *sushi menu*

Außer montags / except Mondays

EDAMAME

LEICHT GESALZENE SOJABOHNEN

Medium salted soybeans

MISO SHIRU

JAPANISCHE SUPPE MIT ALGEN UND TOFU

Japanese soup with algae and tofu

SPEZIALROLLE 8 STK. special roll 8 pcs.

CALIFORNIA ROLL

AVOCADO, SURIMI, JAPANISCHE MAYONNAISE, FISCHROGEN ODER SESAM

Avocado, surimi, Japanese mayonnaise, caviar or sesame

MAGURO ROLL

THUNFISCH, AVOCADO / *Tuna, avocado*

LACHS-FRISCHKÄSE ROLLE

LACHS, GURKE, FRISCHKÄSE / *Salmon, cucumber, cream cheese*

SPICY DRAGON ROLL

FRITTIERTE GARNELE, AVOCADO, CHILI MAYO / *Fried prawn, avocado chili mayo*

KNUSPRIGE THUNFISCHMAKI

SCHARFES THUNFISCHTATAR, GURKE, AVOCADO, UNAGISAUCE

Spicy tuna, cucumber, avocado, unagi sauce

RINDER CARPACCIO ROLL

INSIDE OUT MAKI, AVOCADO, JAPANISCHE MAYONNAISE, RINDER CARPACCIO

Inside out maki, avocado, Japanese mayonnaise, beef carpaccio

€

9

10

19

19

18

22

22

23

SUSHI KARTE / *sushi menu*

€

MAKIROLLE 6 STK. *maki roll 6 pcs.*

KAPPAMAKI

GURKE
Cucumber

AVOCADOMAKI

AVOCADO
avocado

KANPYOMAKI

FLASCHENKÜRBIS
bottle gourd

7,50 | 9,50 | 8,50

SHAKEMAKI

LACHS
Salmon

TEKKAMAKI

THUNFISCH
tuna

11,50 | 11,50

NIGIRI 2 STK. *nigiri 2 pcs.*

MAGURO

THUNFISCH
Tuna

EBI

GEKOCHTE GARNELE
boiled prawn

INARI

REIS TOFUTASCHE
rice tofu bag

9,50 | 8,50 | 7,50

SHAKE

LACHS
salmon

HOTATEGAI

JAKOBSMUSCHEL
scallop

9,50 | 9,50

SUZUKI

WOLFSBARSCH
sea bass

HAMACHI

GELBSCHWANZMAKRELE
greater amberjack

9,50 | 8,50

SUSHI UND SASHIMI TELLER *sushi and sashimi plates*

SUSHI VARIATION GLASHAUS / 3 Nigiri, 6 Maki, 2 Sashimi

26

SUSHI VARIATION HYATT / 5 Nigiri, 6 Maki, 4 California roll

34

MAGURO SASHIMI / 9 Stk. Thunfisch / 9 pcs. Tuna

29

SHAKE SASHIMI / 9 Stk. Lachs / 9 pcs. Salmon

23

SASHIMI VARIATION / 18 Stk. Gelbschwanzmakrele, Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch, Jakobsmuschel /
18 pcs. greater amberjack, tuna, salmon, sea bass, scallop

38

DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG ZUM SUSHI / the perfect complement to sushi

€

OZEKI SAKE 0,11 / 0,21 traditionell serviert, kalt oder warm / *traditionally served, cold or warm*

6,50 | 9,00

SAPPORO BEER 0,33l aus Hokkaido, der Heimat unseres Sushi Meisters /

from Hokkaido, the home of our sushi master

6

SENCHA TEE KÄNNCHEN traditioneller japanischer grüner Tee / *traditional Japanese green tea*

7