



vegetarisches Menü

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

&

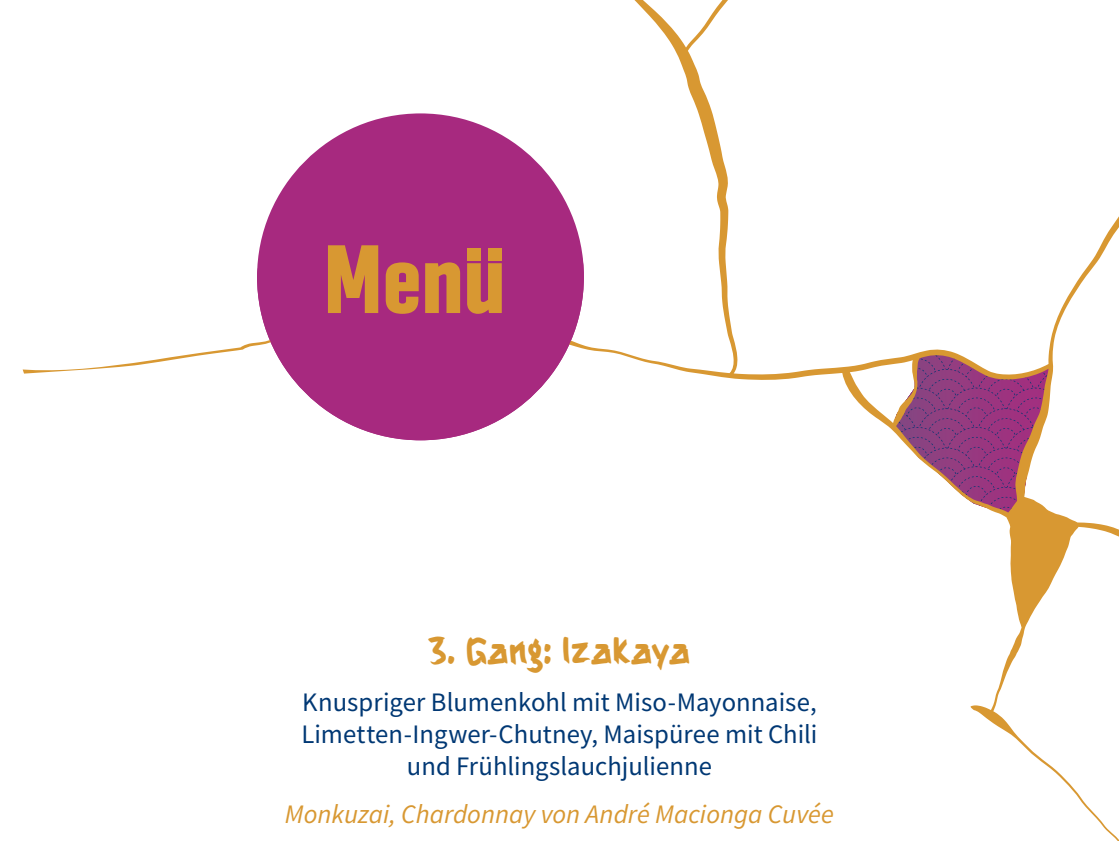
Nigiri mit gegarten Karottenscheiben, Wasabifrischkäse & Sushi-Ingwer

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

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 & 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