

*Edamame* Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz

&

**Miso Chips** Lotuswurzel Chips | Lachstatar

Yuzu Miso Sauce

\*\*\*

**Yellowtail Jalapeño**

Kingfish Sashimi | Koriander

Jalapeño Chili | Yuzu Soja Sauce

&

**Sashimi „Ruhm Style“**

Lachs Sashimi | Ingwer | Schnittlauch

Yuzu Soja Sauce

\*\*\*

**Black Tiger Prawn Soup**

Schaumsuppe von Black Tiger Garnelen

Knusprige Seafood Praline

oder

**Curry-Banana Soup**

Bananen Currycremesuppe

Bananen-Tempura-Spieß

\*\*\*

**Babypinach Truffle Salad**

Babypinatsalat | Shiitake Pilze

Yuzu Miso Trüffel Dressing

&

**Scallop Kataifi**

2 Stück Jakobsmuscheln im Kataifi Teig Blattsalat | Spicy

Lemon Dressing | Creamy Wasabi | Masago

\*\*\*

**Pork Belly**

Österreichischer Schweinebauch

Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel

Süßkartoffel Püree

&

**Beef Tenderloin**

Gegrilltes Rinderfilet Steak

von der österreichischen Kalbin | Chili Anticucho Sauce

Balsamic Teriyaki Sauce | Truffle Fries

\*\*\*

**Dessert Variation**

Whiskey Cappuccino | Eggnog Crème brulee | Mochi Eis

Menü pro Person 69.9

Weinbegleitung pro Person 30