



24. Dezember 2017

Dinner im japanischen Restaurant "Unkai"

Spezielles Menü / Special menu

5 – Course €95,00

6 – Course €105,00

Weinbegleitung / wine accompaniment

5 Gang / 5-course €43,--

6 Gang / 6-course €48,--

Vorspeise

Yams-Sojabohnengelee mit Seeigel und Reiscracker
Schwarzen Bohnen mit Frischkäse,
Hühnerpastete
Gebackener Ginkgo Nusspieß

* * *

Suppe

Klare Suppe mit Jakobsmuschel,
Spinat, Karotte und Yuzu

* * *

Sashimi

Lachs, Hamachi und Jakobsmuschel

* * *

Gegrilltes Gericht

gegrilltes Beiried mit Gemüse

* * *

Sushi

Thunfisch, Steinbutt, Garnele, Makrele
und Lachskaviar, serviert mit Klarer Suppe

* * *

Dessert

Kürbis Crème Brûlée
mit grünem Tee Eis und frischen Früchten

Appetizer

Jelly of Yams and soy beans with sea urchin and rice cracker
Black beans with fresh cheese
Chicken pie
Deep-fried Ginkgo nut skewer

* * *

Soup

Clear soup with scallop,
spinach, carrot and yuzu

* * *

Sashimi

Salmon, Japanese amberjack and scallop

* * *

Grilled Dish

Grilled beef sirloin with vegetables

* * *

Sushi

Tuna, turbot, prawn, mackerel and
salmon roe and clear soup

* * *

Dessert

Pumpkin crème brûlée
with green tea ice cream and fresh fruits