



24. Dezember 2017

Teppanyaki Dinner im japanischen Restaurant "Unkai"

Spezielles Teppanyaki Menü / Special Teppanyaki menu

5 – Course €95,00

6 – Course €105,00

Weinbegleitung / wine accompaniment

5 Gang / 5-course €43,00

6 Gang / 6-course €48,00

Vorspeise

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

* * *

Sushi

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

* * *

Meeresfrüchte vom Grill

Wolfsbarsch, Lachs, Tigershrimps, Tintenfisch
und Jakobsmuschel mit Gemüse

* * *

Salat

Japanischer Salat auf Unkai Art

Fleisch vom Grill

Rindslungenbraten oder Beiried mit Gemüse,
dazu Reis und Misosuppe

Dessert

Flambiertes Eis mit Crêpe, Erdbeersauce und Früchten

Appetizer

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

* * *

Sushi

Tuna, turbot, king prawn,
mackerel and salmon roe and Clear soup

* * *

Seafood from the Grill

Sea bass, salmon, tiger shrimps, squid
and scallops with vegetables

* * *

Salad

Japanese salad Unkai style

Meat from the grill

Tenderloin or sirloin of beef with vegetables,
served with steamed rice and miso soup

Dessert

Flamed ice cream with crêpe, strawberry sauce and fruits