



24. Dezember 2018
Dinner im japanischen Restaurant "Unkai"

Spezielles Menü / Special menu

5 – Course € 98,00

6 – Course € 108,00

Weinbegleitung / wine accompaniment

5 Gang / 5-course € 43,--

6 Gang / 6-course € 48,--

Vorspeise

Yams-Erbsengelee mit Seeigel und Reiscracker
Schwarze Bohnen mit Frischkäse
Hühnerpastete
Gebackener Ginkgo Nusspieß

* * *

Appetizer

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

* * *

Suppe

Klare Suppe mit Hühnerknödel, Tofu, Spinat, Karotte,
Zitronenzeste und Yuzu

* * *

Soup

Clear soup with chicken dumpling, bean curd,
spinach, carrot, lemon zest and yuzu

* * *

Sashimi

Lachs, Bernstein-Stachelmakrele und Jakobsmuschel
mit Japanischem roten Wasserpfeffer,
Wasabi, Perilla und Karotte

* * *

Sashimi

Salmon, Japanese amberjack and scallop
with red water pepper sprouts,
Wasabi, perilla and carrot

* * *

Gegrilltes Gericht

Beiriedschnitte mit Gemüse

* * *

Grilled Dish

Beef sirloin steak with vegetables

* * *

Sushi-Omakase

Thunfisch, Heilbutt mit Shisito Pfeffer, Garnele,
Makrele mit Kombu Algen und Lachskaviar mit Yuzu,
serviert mit klarer Suppe

* * *

Sushi-Omakase

Tuna, flounder with shisito pepper, prawn,
mackerel with Kombu algae and salmon roe with yuzu,
served with clear soup

* * *

Dessert

Himbeerparfait mit weißer Schokolade
und rosa Pfeffer

Dessert

Raspberry parfait
with white chocolate and pink pepper