



31. Dezember 2019

T Teppanyaki Dinner im japanischen Restaurant “Unkai”

Silvester Menü / Silvester menu € 160,00

Weinbegleitung / Wine accompaniment € 75,00

Sakizuke

Gebackener Sesamtofu mit Seeigel,
Wasabi, Pflanzenkaviar, Pinienkernen,
Walnüssen und Kerbel mit Sesamsauce

* * *

Sushi & Sashimi

Sashimi – Thunfisch, Lachs, Heilbutt und Botan Shrimp
Sushi – Bernstein-Stachelmakrele, Shrimp,
Makrele mit Kombu Alge und Unkai Futomaki

* * *

Fische & Meeresfrüchte vom Grill

Wolfsbarsch, Lachs, Tigershrimp,
Tintenfisch und Jakobsmuschel
mit gemischtem Gemüse vom Grill

* * *

Sorbet

Zitronensorbet mit Birnenkompott

* * *

Fleisch vom Grill

Wagyu Rind mit gemischtem Gemüse,
serviert mit Knoblauchreis, Miso Suppe
und drei verschiedenen Saucen
(Unkai Sauce, Sesamsauce & Ponzu Sauce)

* * *

Dessert

Flambiertes Vanilleeis mit Crêpe,
Erdbeersauce & gemischten Früchten

Sakizuke

Deep-fried breaded sesame-tofu with sea urchin,
Wasabi, plants caviar, pine kernels,
walnuts and chervil with sesame sauce

* * *

Sushi & Sashimi

Sashimi - Tuna, salmon, flounder and Botan shrimp
Sushi - Greater Amberjack, shrimp,
mackerel with Kombu algae and Unkai Futomaki

* * *

Fish & seafood from the grill

Sea bass, salmon, tiger shrimp,
squid and scallop
with assorted vegetables from the grill

* * *

Sherbet

Lemon sherbet with pear compote

* * *

Meat from the grill

Wagyu beef with mixed vegetables,
served with garlic rice, Miso soup
and three kinds of sauces
(Unkai sauce, Sesame sauce & Ponzu sauce)

* * *

Dessert

Flambé vanilla ice cream with crêpe,
strawberry sauce & assorted fruits