



1. Jänner 2019

Lunch und Dinner im japanischen Restaurant “Unkai”

Neujahrs Menü / New years Lunch and Dinner € 150,00

Aperitif
Süßer Sake

Neujahrs Feststeller

Rote & weiße Fischpastete,
Karamellisierte getrocknete Mini Sardine,
Schwarze Bohnen Spieß, Mariniertes Heringsrogen mit
Bonitoflocken, Gemüseomelett, Hühnerpastete,
Rettich & Karotte mariniert mit süßem Essig,
Süßkartoffelpüree mit Maroni, Gerolltes Omelett,
Shrimp gekocht in süßem Sake mit Yuzu

Sashimi

Toro, Heilbutt und Bernstein Makrele

Gedämpftes Gericht

Snapper mit Rüben, Ginkgo, Shimeji-Pilzen,
Enoki-Pilzen und Karotten in Gin-An Sauce mit Wasabi

Gegrilltes Gericht

Schwarzer Zackenbarsch und Lachs
mit Kumquats und eingelegtem Ingwer

Reisgericht “Zouni”

Suppentopf mit weißer Misopaste
nach Kansai (Kyoto) Art
oder
Suppentopf mit Sojasauce
nach Kanto (Tokyo) Art

Dessert

Guglhupf und Kürbis Crème Brûlée
mit frischen Beeren

Aperitif
Sweet sake

New Year Gala Plate

Red & white fish paté,
caramelized dried baby sardine, black bean skewer,
marinated herring roe with Bonito flakes,
omelet with vegetables, chicken pie,
radish & carrot marinated in sweet vinegar,
mashed sweet potatoes with chestnut, rolled omelet,
shrimp cooked in sweet Sake with Yuzu

Sashimi

Toro, flounder and amberjack

Steamed dish

Snapper with turnips, ginkgo, shimeji mushrooms,
enoki mushrooms and carrots in Gin-An sauce with wasabi

Grilled Dish

Black cod and salmon
with kumquats and pickled ginger

Rice Dish “Zouni”

Soup pot with white miso paste
Kansai (Kyoto) style
or
Soup pot with soya sauce
Kanto (Tokyo) style

Dessert

Guglhupf and pumpkin crème brûlée
with fresh Beeren