



BRASSERIE MENÜ 125 (5 GÄNGE)

CEVICHE VOM SEESAIBLING

mit Myogaknospen, Stangensellerie, Rosa Grapefruit,
Chilischoten und frischem Koriander

ADFO

TSUKUNE VOM WAGYU

Bällchen vom faschierten Wagyu-Rind
mit Miso-gebratenem Mais und Maiscreme,
Kanzuri-Soja-Jus und Vogelmilch
ACFGMO - mit laktosefreien Milchprodukten

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

ABCDFHMNOR

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

mit confiierten und marinierten Kirschtomaten,
Tomaten-Su-Miso und Salicorniaöl
- auf Wunsch mit einer Schale Koshihikari Reis -

ADFO

MOZART MEETS SHIKI

Schoko-Marzipan-Mochi mit Pistazien-Mousse,
Zwergorangen, Nougatcreme und Marzipan-Eis
ACGHO - mit laktosefreien Milchprodukten

DAS VEGANE BRASSERIE MENÜ 105 (5 GÄNGE)

LOTUSWURZEL UND TOFU

Gegrillte sojamarinierte Lotuswurzel mit Tofucreme,
Tonburi (Feld-Kaviar), Schnittlauch und Sansho-Pfeffer

VEGAN - AFO

GEEISTE GURKEN-MELONENSUPPE

mit Honig- und Zuckermelonen,
Ingwer, Saikyo-Miso und Nori-Vinaigrette

VEGAN - AFO

VEGANE CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

VEGAN - AFHLMNO

VARIATION VON EDELPILZEN

Pioppini, Eierschwammerl, Steinpilz und
in einer Miso-Kruste gebackener Kräuterseitling
mit Pilz-Creme, Salicornia und Gersten-Shochu-Dashi

VEGAN - AFO

SHIRATAMA-DANGO & KIRSCH

mit Sake-mariniertem Kirschenragout, Kinakocreme
und Schokoladeneis

VEGAN - FOH

MIT WEINBEGLEITUNG +75

(inklusive einem Glas Premium Sake)

MIT SAKEBEGLEITUNG +88

(mit 5 verschiedenen Premium Sakesorten)