



SHIKI FINE DINING DEGUSTATIONSMENÜ

ATLANTIK HUMMER & EIDOTTER

Feines Ragout vom Hummer mit Wagyu-Dotter-Schaum,
Kizami-Nori und Bio-Forellenkaviar
ABCDFGMO - mit laktosefreien Milchprodukten

ZWEIERLEI VOM KÜRBIS

Gebratene Schnitte vom Butternusskürbis mit einer
Creme vom Hokkaidokürbis, Nori-Kürbiskern-Pesto und
Wakame-Kernöl-Dressing

VEGAN - AFHO

WILDFANG-MEERESAAL

Gegrillt nach japanischer Art, mit Daikon-Apfel-Salat,
Rosa Pfeffer-Apfel Gel und gepickelter Zwiebel

ADFO

CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI SHIKI-STYLE

mit am Tisch geriebenem Hon-Wasabi

ABCDFHMNOR

STEINBUTT & SPITZKRAUT

gebratenes Filet und konfiertes Kamm vom Steinbutt
mit Lardo, Spitzkrautsalat, Spitzkraut-Nori-Roulade,
Tsukudani Kombu und Ponzuperlen

ADGFO - mit laktosefreien Milchprodukten

GEBRATENES SIRLOIN VOM JAPANISCHEN WAGYU RIND

importiert aus der Präfektur Miyazaki, höchste
Klassifizierung A5, mit Teriyaki-Miso glaciertem Kräuterseitling,
eingelegten Pioppini Pilzen, Soja-Jus und Hon-Wasabi

AFO

JOGHURT-MOCHI IM SCHOKOLADENMANTEL

mit hausgemachter Limettenmarmelade, Joghurt-Mousse
Shiso-Limettensorbet und Fingerlimette

ACG - mit laktosefreien Milchprodukten

MENÜ 7 GÄNGE 198

mit Weinbegleitung +110

6 Gläser Wein und ein Glas Super Premium Sake

mit Sakebegleitung +125

7 Gläser verschiedener exklusiver Reisweinsorten