



## BRASSERIE MENÜ 125 (5 GÄNGE)

### SASHIMI VON DER MEERÄSCHE

mit Yuzu-marinierem Kohlrabi, eingelegten Myogaknospen,  
Kohlrabi-Ponzu-Marinade und Daikonkresse

ADFO

\*\*\*\*\*

### TSUKUNE VOM WAGYU

Bällchen vom faschierten Wagyu-Rind mit geschmortem Chinakohl,  
zweierlei Sesamcreme und gepufftem Reis

ACFMNO

\*\*\*\*\*

### CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

ABCFHMNOR

\*\*\*\*\*

### SAIBLING & KÜRBIS

In Wagyu-fett confierter Seesaibling mit  
Tsukemono vom Butternusskürbis,  
Saibling-Gyoza-tasche und Kürbis-Dashi

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)

### TSUKEMONO VOM HEIMISCHEN HERBSTGEMÜSE

mit Avocado-creme und Miso-Erde

VEGAN - AFO

\*\*\*\*\*

### KÜRBIS OKONOMIYAKI

die vegane Version der bekannten japanischen Spezialität  
mit Tofu-creme und Daikon-Spitzkrautsalat

VEGAN - AFO

\*\*\*\*\*

### VEGANE CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

VEGAN - AFHLMNO

\*\*\*\*\*

### VARIATION VON JAPANISCHEN EDELPILZEN

Shiitake, Shimeji, Enoki und andere Pilze der Saison  
mit einer Algenvielfalt und Pilz-Dashi

VEGAN - AFO

\*\*\*\*\*

### ZWETSCHKEN-HEIDELBEER-MOUSSE

auf einer Mohnkuchenschnitte mit Umeboshi-Mohn-Mochi, Kakao-Gel,  
frischen Heidelbeeren und Pflaumenwein-Zwetschken-Sorbet

VEGAN - AFO

### MIT WEINBEGLEITUNG +75

(inklusive einem Glas Premium Sake)

### MIT SAKEBEGLEITUNG +88

(mit 5 verschiedenen Premium Sakesorten)