

Genussweltreise

JAPAN

Miso Suppe 4,50

Leckere Gemüsebrühe mit frischer Gemüseeinlage und Tofu

Die Miso-Suppe (jap. 味噌汁 misoshiru) ist ein japanisches Nationalgericht.

++++++

Teriyaki Bratnudeln mit Gemüse	8,50
mit Hähnchen	10,50
mit Rind	12,50
mit Garnelen	14,50

*Teriyaki (jap. 照り焼き, von teri, „Glanz“ und yaku „grillen, schmoren“)
Teriyaki-Sauce ist eine Mischung aus Sojasauce, Mirin oder Sake
und Zucker oder Honig und ist für den Glanz, die Zartheit des Fleisches
und den besonderen Geschmack der Gerichte verantwortlich.*

Burger „Kobe“ Style 14,50

*Das Kobe-Rind (jap. 神戸牛, Kōbe-gyū, dt. „Kōbe-Rindfleisch“)
bezeichnet Rinder aus der Region um Kōbe. Japans Elite-Rinder,
weltberühmt als "Kobe-Beef", wiederkäuen kein gewöhnliches Wiesengras;
sie fressen von klein auf stärkendes Getreide.
Als sei dies noch nicht Stärkung genug, werden die Kobe-Rinder liebevoll
mit Bier gemästet, Schnaps geduscht und von Hand massiert.
Erst das allabendliche kräftige Durchwalken erzielt die hochgeschätzte
Marmorierung des Fleisches.*

Kurzgebratener Sushi-Thunfisch auf Carpaccio von der Tomate und Ingwer-Balsamico 14,50

Gegrillter Lachs „Japan Style“ auf Wok Gemüse mit Reis 17,50

Sushi-Thunfisch gegrillt in Teriyaki Sauce auf Wok Gemüse mit Reis 19,50

Teppanyaki (ab 2 Personen) pro Person 19,50

**Marinierte Garnelen, Rinderhüfte, Thunfisch und Ente
Wasabi, Ingwer, Paprika, Zucchini, Shiitake, Reis**

*Teppanyaki (jap. 鉄板焼き) sind Gerichte der japanischen Küche, die auf einer
Stahlplatte (鉄板, teppan) direkt bei Tisch zubereitet werden.*

++++++

Matcha Aisu 4,50 (Eis von grünem Tee mit frischen Früchten)

*Matcha Aisu ist eine in Japan beliebte Eiscreme-Geschmacksrichtung,
hergestellt unter Verwendung von Matcha (Grünteepulver).*

Sesamcreme mit Goldkiwis 4,50

飲食

Essen und Trinken