

## SALATE

### Teppanyaki-Salat mit Ingwer-Vinaigrette

Saisonale Blätter | Zitrusfrüchte

## VORSPEISENS

### Black Tiger Garnelen

Asiatische Mayonnaise | Tobiko | Schnittlauch

&

### Chicken Gyoza

Kohl | Karotte | Sesamöl | Schnittlauch

&

### Wolfsbarsch

Teppanyaki-Gemüse | Teriyaki-Sauce

## HAUPTGERICHTE - wahlweise -

### Angus Rinderfilet

Natürlicher Jus | Saisonales Gemüse | Teppanyaki-Reis

ODER

### Miso-Schwarzer Kabeljau & Tiger-Garnele

Ingweressenz | Zitrusöl | Gemüse der Saison | Teppanyaki-Reis

ODER

### Gegrillte Aubergine / Tofu

Miso-Glasur | Gemüse der Saison | Teppanyaki-Reis

## DESSERT

### Schokoladen-Tiramisu mit Vanilleeis

85€

## EXTRAS

### Wagyu Miyazaki Entrecôte A5

Teppanyaki-Gemüse | Knoblauchchips | Microgreens

75€

Im Falle von Hauptgericht  
statt Menü: 50€

ODER

### Hummerschwanz (nur Fleisch)

Teppanyaki-Gemüse | Butter, Knoblauch, Sojasoße und Teriyaki | Microgreens

70€

Im Falle von Hauptgericht  
statt Menü: 45€

## EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren **Teppanyaki-Chef** oder Ihren Kellner.