



SAKURA

ABENDKARTE

SAKURA

Pflanzenbasiert [Ⓟ] *Vegetarisch* [Ⓥ]
Glutenbewusst [ⓖ] *Fisch reich an Omega-3-Fettsäuren* [Ⓞ]

Bei Nahrungsmittelallergien, Fragen zu Allergenen oder diätetischen Anforderungen informieren Sie bitte unsere Gastgeber, bevor Sie bestellen.

Unsere Engagement, ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, bedeutet, dass wir besonderen Wert auf die feinsten, saisonalen Zutaten legen. Gelegentlich können Substitutionen vorgenommen werden, um die höchste Qualität zu garantieren.

ABENDKARTE

ASIATISCH INSPIRIERTE TAPAS ZUM TEILEN

Dim Sum

*Ibérico-de-Bellota-Schweinefleisch, Ingwer, schwarze Essigsauce, Erdnüsse,
Edamame, eingelegte Schalotten*

Gyoza

*Galicischer Kabeljau, Tigergarnelen, Chili-Mayonnaise, Baeri-Kaviar **

Edamame (PB) (GC)

Maldon-Salz

VORSPEISEN

Knusprige, konfierte Entenkeule (GC)

Wassermelone, geröstete Cashewkerne, Minze, Basilikum, süße Thai-Sauce

„Takotsu“ mit Fleisch von der Riesenkrabbe und Mangosalat (GC)

Knusprige Sesamhülle, Goma-Dressing

Butterkrebs-Tempura

Daikon, Sriracha-Mayonnaise, schwarzer Sesam

Tataki vom Wagyu-Rind *

Wakame-Salat, geräucherter Madagaskar-Pfeffer

Knusprige Kaisergranatrolle

Brick-Folie, Pomelo-Salsa, pikantes Aioli

Tartar vom mediterranen Roten Thunfisch * (GC)

Avocado, Ingwer-Limettenblatt-Dressing, Radieschen

Wakame-Salat (PB)

Sesamsamen, Erdnusssauce

Grünkohlsalat (PB) (GC)

*Grüne Papaya, rote Quinoa, Cancha-Mais, Gomadare-Dressing, gebratener Tofu,
knusprige Lotuswurzel*

SUPPENTOPF

Suppe mit geröstetem Kürbis und Ingwer (PB) (GC)

Shiro-Miso-Tofu-Creme

Misosuppe (PB) (GC)

Seidentofu, Kombu, Wakame

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

ABENDKARTE

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Gebratener Kohlenfisch Den Miso (O3) (GC)

Hoba-Blatt, gegrillte Limette

Marinierte Jakobsmuscheln * (GC)

Oscietra-Kaviar von Calvisius, Erbsen-Edamame-Püree, Sake-Creme, Katsuobushi

Pad Thai mit Hummer (GC)

Reisnudeln, Bohnensprossen, Limette, Tamarinde, Erdnüsse

(Als vegetarische Version mit Tofu erhältlich / Bitte fragen Sie Ihren Gastgeber)

Gebratener Atlantischer Lachs * (O3)

Wasabi-Glasur, Teriyaki-Broccolini, Yakisoba-Sauce

VEGETARISCH

Grünes Thai Curry mit Gemüse (PB) (GC)

*Kokosnuss, Gartengemüse, Thai-Aubergine, Süßkartoffeln, Shiitake,
fester Tofu, Kirschtomaten*

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Luc Lac vom Schwein

Marinierte Schweinelende, junger Spinat, Kirschtomaten, Shiitake-Pilze, Eisbergsalat, Chili

Mit Apfelholz geräucherter neuseeländischer Lammrücken *

Shiso-Kruste, Yaki-Sauce

Anticucho vom zweifach gegarten knusprigen Hühnchen (GC)

Winterrettich, süße Schalotten, Frühlingszwiebel-Tempura, Ají-Amarillo-Sauce

Teriyaki-Sirloin-Steak vom Angusrind *

Wasabi-Creme, Babyspinat

72 Stunden langsam gegarte Panang-Rinderrippchen

Knusprige Zwiebeln, Kokoscreme, Roti Paratha

BEILAGEN

Gedämpfter Bio-Vollkornreis (PB) (GC)

Gedämpfter Jasminreis (PB) (GC)

Gebratener Gemüsereis, Eier, Frühlingszwiebeln (VG)

Kurz angebratene Aubergine, scharf-saure Sauce (PB)

Sautierte Broccolini, Teriyaki-Sauce (PB)

Soba-Nudeln, Frühlingszwiebeln, Sesam (VG) (GC)

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

ABENDKARTE

SÜSSES

Fondant aus dunkler Schokolade (70 %) (GC)

Kakao-Nibs, Milchsokoladeneiscreme mit Tonkabohne und Togarashi

Mit Zitronengras pochierte Birne

Weißer Schokoladen-Vanille-Creme, Streusel aus Rohrzucker

Tropische Pavlova

Passionsfrucht, Baiser, Mango-Limetten-Sorbet

Ofengeröstete geräucherte Ananas

Buchweizenschaum, dunkler Vanille-Rum, Karamel-Miso-Eiscreme

Schokoladentraum (PB) (GC)

Schokolade (70 %) von Weiss, Tofu-Espuma, Kakaosorbet

ERFRISCHEND

Eiscreme aus geröstetem schwarzem Sesam (GC)

Matcha-Eiscreme (GC)

Kokossorbet (PB) (GC)

Schokoladensorbet (PB) (GC)

Mango-Limetten-Sorbet (PB) (GC)

Togarashi-Gewürze