



SAKURA

MITTAGSKARTE

SAKURA

Pflanzenbasiert (PB) *Vegetarisch* (VG)

Glutenbewusst (GC) *Fisch reich an Omega-3-Fettsäuren* (O3)

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.

MITTAGSKARTE

IMMER VERFÜGBAR

Edamame ^(PB)

Maldon-Salz

**Hähnchensalat nach Singapurischer Art,
Miso-Senf-Vinaigrette**

*Mit Zitronengras pochiertes Hähnchen, Karotten,
Weißkohl, Babyspinat, Bohnensprossen,
Thai-Basilikum, Curry-Cashewkerne
(Vegetarische Variante erhältlich)*

Shiro-Miso-Suppe ^(PB) ^(GC)

Hausgemachter Seidentofu, Kombu, Wakame

Wok-Gericht des Tages

*Bitte fragen Sie Ihren Gastgeber
(Vegetarische Variante erhältlich)*

Teriyaki-Sirloin-Steak vom Angusrind *

Wasabi-Creme, Babyspinat

Gebratener Atlantischer Lachs * ^(O3)

Wasabi-Glasur, sautierte Broccolini, Yakisoba-Sauce

BENTO-BOX

Bento-Box des Tages *

*Tägliche Kombination aus Salat, Nigiri (2 Stück),
Maki (2 Stück), Bao, exotischem Obstsalat und Dessert
(Vegetarische Variante erhältlich)
Bitte fragen Sie Ihren Gastgeber*

ZUM TEILEN

**Empfehlung: Degustationsplatte
Sakura Sushi Master ***

Jeweils 2 Stück

Gelbschwanz-Sashimi

Tataki vom Blauflossen-Thunfisch

Sake Aburi Nigiri / Ebi Nigiri

Spicy Tuna Hosomaki

Lachs- und Avocado-Uramaki

California Uramaki

* 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.

MITTAGSKARTE

SASHIMI

Sashimi Moriawase * (GC) (O3)

Auswahl von 9 Stück

Sashimi * (GC) (O3)

3 Stück

SIGNATURE SASHIMI

Gebratener Lachs * (GC) (O3)

Teriyaki

Gelbschwanzmakrele *

Jalapeno, Koriandercreme

Tataki vom Blauflossen-Thunfisch *

Aioli mit grünen Chilis

NIGIRI SUSHI

2 Stück

Sake * (GC) (O3)

Lachs, Shiso-Salsa

Sake Aburi * (GC) (O3)

Gebratener Lachs, Teriyaki

Akami * (GC) (O3)

Blauflossen-Thunfisch, Wasabi-Sojasauce

Hamachi *

Gelbschwanzmakrele, süß-scharfe Thai-Fischsauce

Ebi

Garnelen, Spicy Mayonnaise

* 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.

MITTAGSKARTE

HOSOMAKI

4 Stück

Grüner Spargel (PB) (GC)

Sesamdressing, Soba Cha

Avocado (PB) (GC)

Misosauce, Sesam

Spicy Tuna ★ (GC) (O3)

*Tatar vom Blauflossen-Thunfisch,
Sriracha-Mayonnaise*

Gelbschwanzmakrele ★

Jalapeño-Mayonnaise, Tobiko

Lachs ★ (GC) (O3)

Frisches Basilikum

URAMAKI

4 Stück

Lachs und Avocado ★ (GC) (O3)

Frisches Basilikum

Spicy Tuna ★ (GC) (O3)

Spargel, Sriracha-Mayonnaise

California

Krebs, Avocado, Tobiko

Garnelen-Tempura

Gurke, Furikake aus aromatischen Kräutern

Avocado und Gurke (PB) (GC)

Ponzu-Sauce, eingelegte rote Zwiebeln

ERFRISCHEND

**Eiscreme aus geröstetem
schwarzem Sesam** (GC)

Kokossorbet (PB) (GC)

Schokoladensorbet (PB) (GC)

Mango-Limetten-Sorbet (PB) (GC)

Togarashi-Gewürze

* 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.