



新年 菜单

Menu



Silvestermenü

2025/2026

Sharing-Menü für zwei Personen
€ 89 pro Person

Suppe

Klassische Sauer-Scharf-Suppe mit ausgelöstem Entenfleisch, Glasnudeln, Ei und Morcheln – ein aromatischer Auftakt mit feiner Balance von Würze und Säure

Vorspeisen – Neun-Gänge-Platte

Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl harmonischer
Vorspeisen zum Teilen:

Lachs-Sashimi
Blauer Thunfisch-Sashimi mit Kaviar
Gurke mit Miso
Grüne Bohnen mit Yuzu-Sojasauce
Gegrillter Brokkoli à la Sichuan
Entensalat mit Sesam-Erdnuss-Dressing
Oktopussalat mit Seetang
Rindertatar des Hauses
Shrimp-Shumai

Zwischengänge

Knusprige Frühlingsrolle mit Krabbenfleisch
Gebratene Teigtaschen mit Garnelenfüllung – zart, aromatisch
und frisch zubereitet

Hauptgänge

Peking-Ente mit Pfannkuchen, Frühlingszwiebeln und Hoisin-Sauce – klassisch tranchiert
Wagyu A5 flambiert mit hausgemachten Nudeln – feinstes marmoriertes Wagyu Fleisch

Desserts

Matcha-Mousse – cremig, leicht herb und elegant
Crème Brûlée mit Ingwer und chinesischer roter Dattel – sanft karamellisiert mit warmer Würze