

# 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