



ichi Abend Menü € 78

05.02.2026-02.03.2026

<Otoshi お通し>

*1.2.3.4.6.11

1

Obanzai おばんざい

-kleine japanische Tapas
-small japanese Tapas

*1.2.3.4.6.7.9.10.11.14

2

Agemono 海老と帆立 蓮根 梅肉

-frittierter Fischpastete

(Garnelen, Jakobsmuscheln und Lotuswurzel)

Pflaumen-Soße

-fried fish paste

(prawns, Scallop and lotus root)

plum sauce

*1.2.3.6

3

Chawan-mushi 茶碗蒸し

-sanft gedämpfte Eiercreme, auf Dashi aufgebaut

-a refined steamed egg custard in Dashi

*1.2.3.4.6

4

Oden おでん

-Eintopf mit frittierter Fischpastete, Mochi,
Omelette und Rettich nach Japanischer Art Dashi

-Stew made with deep fried fish paste, Mochi,
Omelet and radish(daikon) with a Japanese dashi

*1.3.4.6.10.14

5

Futo Maki 海鮮太巻き

-Sushi-rolle mit Tagesfisch,
Gemüse und Pilz

-Sushi rolls with daily fish,
Vegetables and mushrooms

*1.3.4.6.11

6

Dessert チーズ饅頭 日替わりデザート

-Cookie mit Frischkäse, Tages Dessert
-cookie with cream cheese, daily dessert

*1.3.7