



Gala-Abendessen

Dienstag, 17. März 2026
Moji-ku / Japan

Vorspeisen

Lachs-Butterfisch Carpaccio
Ponzu Mayonnaise ~ Trend Kaviar ~ Sojaflocken Granola

Geflügelleber Galantine
Lauchsalat ~ Orangen Cumberland ~ Focaccia Crostini

Salat

Romana-Gado Gado Wrap ~ Satay Sauce ~ Popcorn

Suppe

Peking Enten Essenz ~ Pilze ~ Soba Nudeln

Sorbet

Gelbe Passionsfrucht ~ Sake-Kirschen Spritzer

Hauptgerichte

VOM HIROSHIMA FISCHMARKT
Frisches Amberjack Filet & Black Tiger Garnele
Tikka Beurre Blanc ~ Bohnen Chakalaka ~ Red Skin Kartoffeln

Japanese Polled Rind & Jakobsmuschel
Morchel Sauce ~ Fenchel ~ getrüffelte Petersilienwurzel Creme

Desserts

„Süße Japan Combo“
Matcha Rolle ~ Schoko Chiffon ~ Granatapfeleis

Ziegenfrischkäse Crème Brulée

Coppeneur Pralinen



JAPANESE POLLED RIND | auf Japanisch Mukaku Washu

ist eine der vier in Japan anerkannten Wagyu-Rinderrassen. Diese Rasse entstand durch Kreuzung einheimischer Rinder mit Aberdeen Angus, ist genetisch hornlos und zeichnet sich durch einen hohen Fleischanteil bei geringerem Fettgehalt im Vergleich zum Japanese Black Rind aus.

Gedeck

Butter ~ Sambal Oelek Dip ~ Grüne Aioli ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Lotus-Kürbis Carpaccio
Ponzu Mayonnaise ~ Sojaflocken Granola

**

Romana-Gado Gado Wrap ~ Satay Sauce ~ Popcorn

**

Champignon-Miso Suppe

**

Gelbe Passionsfrucht ~ Sake-Kirschen Spritzer

**

Bulgur-Quinoa Falafel

Tikka Beurre Blanc ~ Bohnen Chakalaka ~ Reis Knusperrolle

**

„Süße Japan Combo“

Matcha Rolle ~ Schoko Chiffon ~ Granatapfeleis

**

Coppeneur Pralinen

Weinempfehlung

2024 Kaitui Sauvignon
Blanc Fumé, Q.b.A
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.
0,75l € 37,80

2022 Châteauneuf du
Pape Télégramme
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault,
Rhône / Frankreich 15% Vol.
0,75l € 49,40