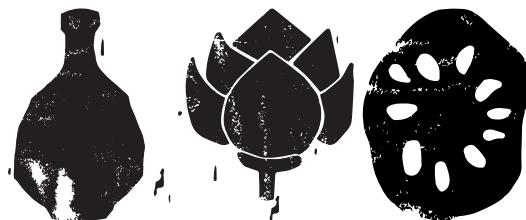


Ginger



Alle Gerichte werden in kleineren Portionen serviert.
Unsere Empfehlung für 2 Personen sind 5 bis 6 Teller.

WARME GERICHTE

AGEDASHI TOFU

Tofuwürfel goldbraun gebraten mit Enoki-Pilzen,
geriebener Ingwer / Rettich, Radieschen
und Dashi Brühe
..... 2 2 . 0 0

TAKO

Tintenfisch pochirt mit Barba di Frate, Soja-Karamell
Mandeln und Karashi-su-miso Sauce
..... 2 6 . 0 0

SUZUKI UROKO-YAKI

Knusprig gebratener Loup de Mer mit Ikura,
Wakame, Yuzu Zesten und
Tomaten-Wakame-Dashi Sauce
..... 2 7 . 0 0

ENTRECOTE

Entrecote, Mandel-Pralinen-Miso Sauce, Jus,
Shimeji Pilze und Piment d'Espelette
..... 3 0 . 0 0

GYUNIKU MISO NIKOMI

Geschmorte Rindsschulterspitz,
Miso Sauce, Karashi, Miso-Kakao Pulver
und wilder Broccoli
..... 2 6 . 0 0

EBI

Wildwassercrevetten gebraten mit Okra,
Shiso, Arare und hausgemachter
Soja-Vanille Mayo
..... 2 6 . 0 0

NASU DENGAKU

Aubergine gekocht, Yuzu-Miso Paste, Pimientos de
Padron und eingelegtem Ingwer
..... 2 0 . 0 0

KOUSHI HOHONIKU

Geschmorte Kalbsbäggli mit Sansho Pfeffer,
Kombu-Shiitake Jus und Physalis
..... 2 4 . 0 0

MISOSUPPE

mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen
..... 9 . 0 0

ERBSEN SHIRO MISO SUPPE

Crème Suppe mit Erbsen, heller Miso Paste
und Schnittlauch
..... 1 2 . 0 0

KALTE GERICHTE

FRÜHLINGSSALAT

Kombu, Lattich, Barba di Frate,
Hausdressing und Arare
..... 1 4 . 0 0

TAKUAN

eingelegter Daikon-Rettich mit Avocado,
Nori und Wassermelonen-Rettich Pickles
..... 1 6 . 0 0

MAGURO HANDROLL (2 STK.)

Thunfisch mariniert mit Shichimi-Sesam-Soja,
Eigelbsauce, Sushireis, Noriblatt
..... 2 4 . 0 0

HAMACHI SASHIMI

Kingfish Sashimi mit Hijiki, grüner Chili,
gepickelte gelbe Randen und
Sudachi-Dashi Shoyu Dressing
..... 2 6 . 0 0

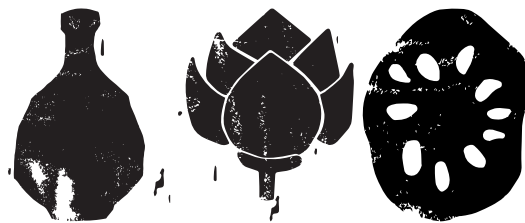
ABURI HOTATE

flammierte Jakobsmuschel, Lime Kaviar,
gepickelte rote Zwiebeln und Ingweröl
..... 2 5 . 0 0

GYUNIKU NIGIRI (2 STK.)

Rindfleisch Nigiri
mit Kombu und geriebenem Ingwer
..... 1 4 . 0 0

Ginger



TASTING MENU pro Person

6 GANG MENU

Fisch und Fleisch

..... 1 1 5 . 0 0

6 GANG MENU

vegetarisch

..... 9 5 . 0 0

SUSHI PLATTEN

SMALL

Sashimi gemischt,

4 Nigiri, 4 Uramaki, 6 Hosomaki

..... 7 5 . 0 0

MEDIUM

Sashimi gemischt,

12 Nigiri, 8 Uramaki, 6 Hosomaki

..... 1 4 9 . 0 0

DESSERT

2 DAIFUKU MOCHI

mit Adzukibohnen

..... 9 . 0 0

2 MOCHI GLACÉ

Sorten beim Personal nachfragen

..... 9 . 0 0

CHEESECAKE

mit Himbeersauce

..... 1 6 . 0 0

SORBETTO GLACÉ

Sorten beim Personal nachfragen

1 KUGEL

..... 5 . 0 0

2 KUGELN

..... 9 . 5 0

+ ADZUKIBOHNEN

..... 2 . 5 0

HERKUNFT

GELBFLOSSETHUNFISCH: Philippinen, Wildfang, FOS zertifiziert LACHS: Norwegen KINGFISH: Australien, Zucht, FOS zertifiziert

WILDWASSERCREVETTEN: Argentinien POLPO: Marokko, Wildfang

SALMROGEN: USA, Wildfang, MSC zertifiziert JAKOBSMUSCHELN: Kanada, Wildfang

LOUP DE MER: Griechenland RIND: Schweiz KALB: Schweiz