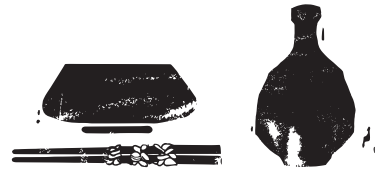


Ginger Dinner Menu



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

KALTE GERICHTE

SHIRASU SALAT (v)
Blattsalat mit Shirasu, Gemüse Julienne, Kombu, Shiso,
Arare und Hausdressing
..... 1 5 . 0 0

TUNA ODER LACHS SASHIMI
wahlweise Tuna oder Lachs Sashimi
mit Hijiki, grüner Chili, gepickelte gelbe Randen
und Sudachi-Dashi Shoyu Dressing
..... 2 6 . 0 0

LACHS HANDROLL (2 STK.) (v)
Lachs mariniert mit Shichimi-Sesam-Soja,
Ikura, Sushireis, Noriblatt, Gari
..... 2 4 . 0 0

TSUKEMONO (v)
Pickles: Radieschen, Wassermelonen Rettich,
Lotuswurzel mit Yuzu-Shoyu, Topinambur mit Miso
..... 1 5 . 0 0

JAPANISCHER KARTOFFELSALAT (v)
Kartoffeln, Gurken, Rüebl, Ei, Mayonnaise,
Schnittlauch und Sprossen Mix
..... 1 3 . 0 0

GYUNIKU NIGIRI (2 STK.) (v)
Rindfleisch Nigiri
mit Kombu und geriebenem Ingwer
..... 1 4 . 0 0

SPECIALS

SUZUKI UROKO-YAKI
knusprig gebratener Loup de Mer, gelber Lauch,
Cherrytomaten, Tomaten-Kombu-Dashi Saucen
und Lime Kaviar
..... 2 8 . 5 0

KOUSHI HOHONIKU
Geschmorter Kalbsbäggli mit Sansho Pfeffer,
Kombu-Shiitake Jus und Physalis
..... 2 4 . 0 0

WARME GERICHTE

TERIYAKI LACHSFILET
gebratenes Lachsfilet mit hausgemachter Teriyaki
Sauce, Rüeblisalat, Sesam, Schnittlauch
..... 2 8 . 0 0

TOFU BRÛLÉE (v)
Tofuwürfel, karamellierte Yuzu-Miso Paste,
Nameko Pilze, Schnittlauch, Kornblüten
..... 2 1 . 5 0

MAIS POULET
gebratene Mais Poulet Brust mit Kürbispüree,
hausgemachtem Teriyaki-Jus, Chili, Röstzwiebeln
..... 2 6 . 5 0

BABY-SEPIA
sautierte Baby-Sepia mit Soja-Gewürz Mandeln,
Schnittlauch, Kapuziner Kresse
..... 2 6 . 0 0

ENTRECÔTE
mit Sukiyaki Sauce, Zwiebeln, Rucola,
Shimeji Pilzen, Eigelb
..... 3 0 . 0 0

WILDWASSER CREVETTEN
mit Shiso-Sesam Pesto,
Snack Gurken und Trauben
..... 2 7 . 0 0

ABURI HOTATE
flammierte Jakobsmuscheln mit Lime Kaviar,
gepickelte rote Zwiebeln, Spaghettikürbis,
Ingweröl und Dashi-Butter-Sauce
..... 2 5 . 0 0

YAKI NASU (v)
Aubergine aus dem Ofen, Soja-Yuzu Sauce,
Shiso, Sesam, gepickelter Ingwer,
Pimentos de Padron
..... 2 0 . 0 0

HAUSGEMACHTE PORK ODER TOFU GYOZA (v)
gefüllt mit Schweinefleisch oder Tofu, Chinakohl,
Ingwer, Sesamöl und hausgemachter Yuzu Sauce
..... 1 8 . 0 0

Ginger Dinner Menu



KLEINE SUPPEN

MISOSUPPE (v)

mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen

..... 9 . 0 0

CHAMPIGNONS-MISO SUPPE (v)

mit Schnittlauch

..... 1 2 . 0 0

SUSHI PLATTEN

SMALL (v)

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

(v) vegetarisch oder vegetarische Option erhältlich

HERKUNFT

GELBFLOSSETHUNFISCH: Philippinen, Wildfang, FOS zertifiziert LACHS: Norwegen KINGFISH: Australien, Zucht, FOS zertifiziert
WILDWASSERCREVETTEN: Argentinien POLPO: Marokko, Wildfang SHIRASU: China, Wildfang BABY-SEPIA: Italien, Wildfang
SALMROGEN: USA, Wildfang, MSC zertifiziert JAKOBSMUSCHELN: Kanada, Wildfang
LOUP DE MER: Griechenland RIND: Schweiz KALB: Schweiz MAISPOULET: Schweiz SCHWEIN: Schweiz