

Kotobuki

STARTER-AMUSE-GUEULE

Sushi und ein Appetithäppchen

(a.b.c.d.f.g.h.6)

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie Gemüse oder Fisch Nigiri möchten. Unser Chefkoch serviert Ihnen dann eine Kombination.

ZWISCHENGÄNGE

Bitte wählen Sie einen bzw. zwei Zwischengänge von der nächsten Seite. Bei zwei Zwischengängen sind entweder zwei kalte Gerichte, zwei warme Gerichte oder jeweils ein warmes und ein kaltes Gericht möglich.

HAUPTGANG

Bitte wählen Sie ein Hauptgericht von der nächsten Seite. Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einer Portion Reis

DESSERT (d.e)

4 Gänge / 43,00€

(mit einem Zwischengang)

5 Gänge / 48,00€

(mit zwei Zwischenängen)

Bitte teilen sie uns bei der Reservierung mit, ob Sie das Kotobuki Menü ausschließlich mit Gemüse essen möchten. Sagen Sie ebenfalls bitte bescheid, ob wir Käse und Eier hinzufügen dürfen. Unser Chefkoch wird die Gerichte nach eigenem Ermessen für Sie zu breiten. Momentan bieten wir leider keine rein rein veganen Gerichte an, wir bitte daher um Verständnis.

Kotobuki Auswahl

ZWISCHENGÄNGE

Kalter Zwischengang

- * Thunfisch-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c)
- * Lachs-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c)



Warmer Zwischengang

- * Teriyaki Chicken (a.b#.e)
- * Frittierte Jakobsmuscheln mit Tartar-Soße (a.b.d.h)
- * Kinoko: Gebratene Pilzen und Zwiebeln mit Butter und Soja-Soße (a.b.e.g)

HAUPTGANG

- * Fisch-Kombination: Verschiedene gebratene Fische mit Miso-Soße (a.c.e.)
 - * Hereford Dry Aged Roastbeef (a.#b.e) (+ 6Euro)
 - * Sushi-Kombination (auch vegetarisch möglich) (a.#b.c.d.g)

- * Wagyu-Beef aus Japan (a.#b.e)

Bitte beachten Sie die nächste Seite der Wagyu-Preisliste.

Allergene:

a. Soja b. Glutenhaltiges Getreide (#b. Auch glutenfrei verfügbar) c. Fisch und Krebstiere d. Eier e. Milch (einschließlich Laktose) f. Senf g. Sesamsamen h. Weichtiere wie Schnecken, Austern, und Muscheln i. Sellerie

Zusatzstoffe in Speise und Getränken:

1. mit Farbstoff 2. mit Antioxidationsmittel 3. mit Süßungsmittel(n)
4. enthält eine Phenylalaninquelle 5. Koffeinhaltig 6. mit Phosphat 7. Sulfite

Omakase

Wir servieren unser sorgfältig ausgewähltes 7-Gang-Menü
Pro Person 80 Euro (inkl.Mwst.)

Omakase – das ist eine alte, japanische Essenstradition und **bedeutet übersetzt**: “Ich überlasse es Ihnen.” Aus dem Japanischen 任せる makaseru – “anvertrauen”. Beim Essen heißt das, **der Koch entscheidet, was er serviert**. Ein entscheidendes Element der Omakase ist der **Überraschungsmoment**, mit dem Sakura den Gast in Erstaunen versetzt.

Bitte beachten Sie folgende Bedingungen, die für die Omakase gelten:

1. Reservierungen bitte drei Tage im Voraus per Mail und nur für 2-4 Personen pro Tag.
2. Alle Personen einer Gruppe müssen sich für das Omakase Menü entscheiden. Es können nicht gleichzeitig A-la-Carte Speisen oder das Kotobuki Menü gewählt werden.
3. Bitte teilen Sie uns Allergien oder Unverträglichkeiten bei der Reservierung mit.

Nabe (Japanischer Eintopf)

Das Sakura möchte ein weiteres traditionell japanisches Essen anbieten. Nabe ist ein Eintopf der japanischen Küche. Gerne stellen wir Ihnen Nabe varianten vor – probieren Sie es gerne aus !

A) Sukiyaki: 40€ pro Person

Zutaten: Rindfleisch, Gemüse, Tofu, Glasnudeln,
Soße: Sukiyaki-Soße und Ei.

Nach Sukiyaki werden anschließend Udon Nudeln serviert.

B) Shabu Shabu: 40€ pro Person

Zutaten: Rindfleisch, Gemüse, Tofu, Glasnudeln.
Soße: Ponsu-Soße, Sesam-Soße.

Nach Shabu Shabu wird anschließend Zoosui (japanisches Risotto)

Bitte beachten Sie folgende Bedingungen, die für die Nabe Gerichte gelten:

1. Reservierungen bitte zwei Tage im Voraus und nur für 2-4 Personen.
2. Bei Reservierung bitten wir um eine Anzahlung von 20€.
3. Bei Nichterscheinen müssen wir die Anzahlung einbehalten (außer bei Absage eine Tag vorher.)

A la carte

Tapas

Misosuppe (a)	2,40€
Edamame: Knackige japanische Sojabohnen (a)	4,00€
Tsukune (2 Spieße): Hühnerhackfleischspieß vom Grill, mit Soße (a,b)	5,00€
Frittiertes Gyoza (4 Stück): mit Gemüse gefüllte Teigtaschen (a,b)	6,00€
Okonomiyaki (2 Spieße): Pfannkuchen mit Spieß (a,b,d,h)	7,00€

Kalte Gerichte

Wakame-Salat: grüner Salat mit Algen und hausgemachtem Sesam-Dressing (a,b,g)	7,00€
Lachs-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a,#b,c,g)	13,00€
Thunfisch-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a,#b,c,g)	15,00€
Sashimi Lachs (100g) (a,#b,c)	15,00€
Mix (50g x Lachs & 50g x Thunfisch) (a,#b,c)	18,00€
Thunfisch (100g) (a,#b,c)	20,00€
Toro (100g) (a,#b,c)	25,00€

Warme Gerichte

Teriyaki Chicken (a,b#,e)	17,00€
<u>Diese werden zusammen mit Zwiebeln zubereitet. Sagen Sie mir bitte bescheid, falls Sie keine Zwiebeln essen möchten.</u>	

Hereford Dry Aged Roastbeef (a,#b,e)	25,00€
<u>Dazu wird gegrilltes Gemüse abgeschmeckt mit Teriyaki-Soße serviert. Dieses Gericht enthält keine Zwiebeln.</u>	

Fisch-Kombination: Verschiedene gebratene Fische mit Miso-Soße (c,e,h)	19,00€
---	--------

Warme-Gerichte servieren wir Ihnen mit einer Portion Reis

Dessert (d,e)

Matcha-Eis: Eine Kugel Grüner Tee Eis	3,50€
Yuzu-Eis: Eine Kugel japanisches Citrus Eis	3,50€
Sakura Dessert	8,00€

Extra

Reis	2,40€	Wasabi (f.1)	1,00€
		Ingwer	3,00€

A la carte Sushi

Sushi-Kombination (***Chef Choice***) (a.#b.c.d.g)

6 Nigiri & 1 Inside-Out	23,00€
10 Nigiri & 1 Inside-Out	35,00€

Sushi Nigiri (pro Stück) (a.#b)

Thunfisch (c)	4,80€	Toro (Fetter Thunfisch)(c)	5,60€
Lachs (c)	3,60€	Flammbierte Jakobsmuschel (h)	4,20€
Hamachi (c)	4,00€	Shiitake	2,50€
Garnele (c)	3,70€	Avocado	2,50€
Aal (c)	3,60€	Ei (d)	2,50€
Ikura (c)	3,40€	Inari (Frittierter Tofu)	2,50€
Seeigel (c)	9,90€		

Hoso-Maki (a.#b)

Tekka: Thunfisch (c)	5,30€	Kappa: Gurke	3,50€
Sake: Lachs (c)	4,20€	Avocado	3,50€
Ebi: Garnelen (c)	4,20€	Kanpyo: gekochte Kürbissstreifen	3,50€

Inside-Out (I/O) Rolle (a.#b)

Vegetable: Gurke, Avocado, Kanpyo, Takuan & Sesam (g)	7,00€
Lachs: Lachs, Avocado, Gurke & Sesam (c.g)	8,00€
Thunfisch: Thunfisch, Avocado, Gurke & Sesam (c.g)	9,50€
Philadelphia Roll: Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse & Sesam (c.e.g)	8,50€
Ebi Furei: Knuspring gebackene Garnele & Sesam (c.g)	9,50€
Spicy Lachs: Lachs, Gurke, scharfe Mayo & Sesam (c.g)	8,00€
Spicy Garnelen: Garnelen, Gurke, scharfe Mayo & Sesam (c.g)	8,00€
Spicy Thunfisch: Thunfisch, Gurke, scharfe Mayo & Sesam (c.g)	9,50€
California Roll (c.g) : Garnelen, Gurke, Avocado & Masago, Sesam	8,00€
Rainbow Roll (c): innen – California Roll	13,00€
topping – Thunfisch, Lachs, Weißfisch	
Caterpillar Roll (c.g): innen – Aal, Gruken	11,00€
topping – Avocado, Aal-Soße & Sesam	

Getränke

Weißwein (7)

Grauburgunder	WeinFreu	0.1L	5,50€
	Trocken, Pfalz	0.75L	25,50€
Sauvignon Blanc	La Rambarde	0.75L	33,00€
	Trocken, Loire, Frankreich		
Chardonnay	Les Jamelles	0.75L	33,00€
	Trocken, Burgund, Frankreich		

Rotwein (7)

Nero d'Avola	Regaleali	0.1L	7,00€
	Sicilia, Italien		
Merlot	Ch. Langlet Graves	0.75L	35,00€
Cabernet Sauvignon	Bordeaux, Frankreich		
Sangiovese	San Jacopo	0.75L	46,00€
(D.O.C.G)	Toscana, Italien		

Sekt

Pflaumen-Sekt	ALC 12%	0.1L	7,00€
	ALC 12%	0.1L	9,00€

Digestif

Shochu (Reisschnaps)	ALC 25%	0.04L	6,00€
Japanischer Whisky (b)	ALC 43%	0.06L	12,00€

Getränke

Sake (Reiswein)

			0.03L	4,00€
(1) Junmai (Purer	ALC 14%		0.15L	15,00€
Reis)			0.3L	30,00€

Junmai ist einer der beiden Sake-Typen der unteren Premium-Stufe. Gebraut aus Wasser und Reis mittels Kôji und Hefe. Es sind keine Zusätze erlaubt, daher der Name, der "purer Reis" bedeutet. Es ist keine Mindest-Polierrate der Reiskörner vorgeschrieben, die verwendete Polierrate muss aber angegeben sein. Sie liegt meist bei 70 bis 60 %.

			0.03L	5,00€
(2) Junmai Ginjô	ALC 14.5%		0.15L	16,00€
			0.3L	32,00€

Junmai Ginjô ist einer der beiden Sake-Typen der mittleren Premium-Stufe. Gebraut aus Wasser und Reis mittels Kôji und Hefe. Es sind keine Zusätze erlaubt. Daher die Bezeichnung junmai im Namen, die "purer Reis" bedeutet. Die vorgeschriebene Mindest-Polierrate der Reiskörner ist 60 %. Es müssen also mindestens die äußeren 40 % des Reiskornes hinweg poliert sein.

			0.03L	6,00€
(3) Junmai	ALC 16%		0.15L	18,00€
Daiginjô			0.3L	36,00€

Junmai Daiginjô ist einer der beiden Sake-Typen der höchsten Premium-Stufe. Gebraut aus Wasser und Reis mittels Kôji und Hefe. Es sind keine Zusätze erlaubt. Daher die Bezeichnung junmai im Namen, die "purer Reis" bedeutet. Die vorgeschriebene Mindest-Polierrate der Reiskörner ist 50 %. Oft sind die Polierraten für diese Stufe jedoch 35 % und weniger, also 65 % und mehr hinweg poliert.

Warmer Sake (Junmai)			0.15L	15,00€
----------------------	--	--	-------	--------

<u>Sake Probe</u> (1,2,3) x 0.03L				13,00€
--	--	--	--	--------

(***Proben nicht kombinierbar***)

Flaschenbiere

Kirin			0.33L	3,80€
Asahi			0.33L	3,80€
Bitburger (Pils und Alkoholfrei)			0.33L	3,30€
Erdinger (Weißbier und Alkoholfrei)			0.33L	3,60€

Getränke

Kalte Getränke

Coca Cola (1.5) / Coca Cola Light (1.3.4.5)	0.2l	2,80€
Apfelschorle	0.25l	2,80€
Mineral Wasser Fachingen Naturelle / Medium	0.25l	2,80€
	0.75l	7,80€
Ingwerschorle (Hausgemacht)	0.3l	4,80€
Yuzu-Limonade (Hausgemacht)	0.3l	4,80€
Ramune (Japanische Limonade)	0.2l	3,50€

Warme Getränke

Sencha (Japanischer Grüner Tee) (5)	4,00€
Genmaicha (Grüner Tee mit geröstetem Reis) (5)	4,00€
Houjicha (gerösteter grüner Tee) (5)	4,00€
Ingwer Tee	3,70€
Jasmin Tee (5)	4,00€
Kaffee (5)	3,00€
Espresso (5)	3,00€

Allergene:

a. Soja b. Glutenhaltiges Getreide (#b. Auch glutenfrei verfügbar) c. Fisch und Krebstiere d. Eier e. Milch (einschließlich Laktose) f. Senf g. Sesamsamen h. Weichtiere wie Schnecken, Austern, und Muscheln i. Sellerie

Zusatzstoffe in Speise und Getränken:

1. mit Farbstoff 2. mit Antioxidationsmittel 3. mit Süßungsmittel(n)
4. enthält eine Phenylalaninquelle 5. Koffeinhaltig 6. mit Phosphat 7. Sulfite

Getränke

Spezielle Sake

(4) Nigori Sake (Trüber Sake ALC 6%	0.03L	6,00€
	0.1L	13,00€

Dieser Sake wird nach dem Brauprozess nur grob gefiltert, wodurch kleine Bestandteile aus Reis im Sake zurückbleiben. Das verleiht dem Nigori eine cremige Textur und milchige Erscheinung. Vor dem Genuss sollte der Nigorizake leicht geschüttelt werden. Wegen seiner Optik bezeichnet man Nigori auch häufig als "cloudy Sake".

(5) Umeshu (Pflaumen-Sake ALC 10%	0.03L	6,50€
	0.1L	14,00€

Auch der klassische japanische Umeshu – ume bedeutet "Pflaume" und shu "Alkohol" – kann mit Sake hergestellt werden, anstatt auf der üblichen destillierten und viel schärferen Shochu-Basis. Pflaumen-Sake wird im Mazerationsverfahren produziert, die Pflaumen werden in Sake gebadet, der das Aroma aufnimmt. Guter Pflaumen-Sake wird oft auch als Balsam für die Seele angesehen und ist aromatisch, mild, weich und fein.

(6) Yuzu Sake	ALC 8%	0.03L	6,50€
		0.1L	14,00€

Yuzu-Sake wird ein mit Yuzu aromatisiert. Frische, leicht bittere Zitronensäure verbindet sich mit hochwertigem Sake zu einem anregenden Aperitif/Digestif.

Probe SAKURA (4,5,6) x 0.03L 14,00€

Proben nicht kombinierbar



Probe SAKURA