Kotobuki

STARTER・AMUSE-GUEULE

Sushi und ein Appetithäppchen

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

Wenn Sie Sushi nur mit Gemüse wünschen, teilen Sie uns dies bitte im Voraus mit.

(Dieser STARTER gilt als erstes Gericht.)

*****

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.

*****

HAUPTGÄNGE

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

*****

DESSERT (d.e)

4 Gänge / 65,00€

(mit einem Zwischengang)

5 Gänge / 73,00€

(mit zwei Zwischenängen)

Kotobuki Auswahl

ZWISCHENGÄNGE

(kalte Zwischengänge)
* Lachs-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.#g)
* Thunfisch-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.#g) (+3€)
Nama Harumaki: Vegetarische Reispapier-Röllchen (a.b.#g)
* ‼ Lachs-Carpaccio mit Ingwer-Essig-Soße (#a,#b,c) ‼

(warme Zwischengänge)
* Teriyaki Chicken (a.#b)
* Panierte gebratene Jakobsmuscheln mit Tartar-Soße (a.b.d.h)
Paniertes gebratenes Gemüse mit Soja-Crème (a.b.d)
Kinoko: Gebratene Pilzen und Zwiebeln mit Butter und Soja-Soße (a.#b.#e)

HAUPTGÄNGE

Frittierter Tofu mit gegrilltem Gemüße und süße Ingwer-Soße (a.#b)

* Fisch-Kombination: Verschiedene gebratene Fische mit Miso-Soße (a.c.#e.h)
* Sushi-Kombination (auch vegetarisch möglich) (a.#b.c.d.g)
* Hereford Dry Aged Roastbeef (a.#b.e) (+7€)

* Wagyu-Beef aus Japan (a.#b.e)
Die Aufpreise sind auf einem separaten Blatt aufgeführt

* ‼ Sashimi-Kombination (a.#b.c.d.g) (+10€) ‼
* ‼ Fisch-Kombination: Verschiedene gebratene Fische
mit Japanische Shiso-Kräuter-Soße (a.b.c) ‼

* ‼ Kalbssteak mit Kräutern und Senf, Ingwer-Soße (a.#b.f) (+10€) ‼

Vegetarische Gerichte

Dieses Zeichen "‼" bedeutet,dass das Gericht bis zum Vortrag reserviert werden muss. Es ist nicht möglich, dies am Tag der Veranstaltung zu erledigen.

Omakase

Wir servieren unser sorgfältig ausgewähltes 7-Gang-Menü
pro Person für 105 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 das **Überraschungsmoment**, mit dem Sakura den Gast in Erstaunen versetzt.

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

1. Reservierung bitte drei Tage im Voraus per Reservierungsformular anmelden.

2. Der Inhalt des Omakase-Menüs ändert sich nicht saisonal oder monatlich. Er ändert sich, je nachdem, wie oft die Gäste das Omakase-Menü bestellen. Der Inhalt ändert sich beim ersten Mal, beim zweiten Mal und auch beim dritten Mal. Wenn Sie nicht angeben, wie oft Sie bestellt haben, serviere ich die gleichen Gerichte wie beim ersten Mal.

3. Bei der Reservierung des Omakase-Menüs ist eine Anzahlung von 40 € zu leisten. Weitere Details sind per E-Mail erhältlich.

4. Bei einer Reservierung am selben Tisch müssen alle das Omakase-Menü bestellen. Bitte beachten Sie, dass wir keine Reservierungen mit anderen Gerichten, z.B. dem Kotobuki-Menü, akzeptieren.

5. Bitte beachten Sie, dass es nicht möglich ist, bei diesem Menü auf Allergien einzugehen.

Nabe (Japanischer Eintopf)

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

A) Sukiyaki: 56€ pro Person

Zutaten: Rindfleisch, Gemüse, Tofu, Glasnudeln,
Soße: Sukiyaki-Soße und Ei.
Nach Sukiyaki werden anschließend Udon Nudeln serviert.

B) Shabu Shabu: 56€ pro Person

Zutaten: Rindfleisch, Gemüse, Tofu, Glasnudeln.
Soße: Ponsu-Soße, Sesam-Soße.
Nach Shabu Shabu wird anschließend Zoosui (japanisches Risotto) serviert. Es wird Reis in die Brühe getan, in der vorher Zutaten wie Fisch, Fleisch und Gemüse gekocht wurden und das Ganze mit geschlagenem Ei und Lauchzwiebeln verfeinert.

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

1. Reservierungen bitte drei Tage im Voraus und nur für 2-4 Personen.
2. Bitte geben Sie im Voraus Informationen über Allergien an. Dies sollte im Voraus besprochen werden.

Getränke

Weißwein (7)

Grauburgunder	WeinFreund	0.1l	5,50€
	Trocken, Pfalz	0.75l	25,50€
Sauvignon Blanc	La Forge Estate	0.75l	30,00€
	Trocken, Languedoc, Frankreich		
Chardonnay	Les Jamelles	0.75l	33,00€
	Trocken, Burgund, Frankreich		

Rotwein (7)

Shiraz, Carignan	Héritage	0.1l	7,00€
Cinsault, Garnacha	Bugund, Frankreich		
Merlot	Ch. Langlet Graves	0.75l	35,00€
Cabernet Sauvignon	Bordeaux, Frankreich		

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

Digestif

Japanischer Whisky (b)	ALC 43%	6cl	20,00€
Shōchū (Japanischer Schnaps)	ALC 20-25%	3cl	6,50€
(Süßkartoffel, Braune Zucker, Gerste, Kastanien, Reis)			
Shōchū Probe		3 x 3cl	18,00€
Awamori	ALC 30%	3cl	7,00€
Awamori 8 Jahre	ALC 40%	3cl	20,00€

Allergene:

a. Soja b. Weizenglutenhaltiges Getreide 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

Das Symbol # auf dem Allergieetikett bedeutet, dass die Allergie beseitigt werden kann. Allerdings sind alle Soßen hausgemacht, und wenn die Informationen über Allergien nicht bis zum Vortag eingehen, kann ich am Tag der Reservierung nicht auf Allergien eingehen.

Getränke

Sake (Reiswein)

(1) Junmai (Purer Reis)	ALC 14%	3cl	3,30€
		0.1l	10,00€

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 %.

(2) Junmai Ginjô	ALC 14.5%	3cl	3,90€
		0.1l	12,30€

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.

(3) Junmai Daiginjô	ALC 16%	3cl	5,00€
		0.1l	15,60€

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)	0.1l	10,00€

Sake Probe (1,2,3) x 3cl 12,00€
(***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	0.33l	3,60€
Mineral Wasser Naturelle / Medium	0.25l	2,80€
	0.75l	7,80€
Ingwerschorle (Hausgemacht)	0.3l	5,30€
Yuzu-Limonade (Hausgemacht)	0.3l	5,30€
Shiso (Japan-Kräuter)-Limonade (Hausgemacht)	0.3l	5,30€
Calpico (Milchsäure Getränk) (e)	0.3l	4,80€
Ramune (Japanische Limonade) (1.3)	0.2l	4,00€
Ramune Melone (Japanische Limonade) (1.3)	0.2l	4,00€
Cream Soda = Ramune Melone mit Vanilleeis (Seit langem ein beliebtes Getränk in Japan) (1.3)	0.2l	7,50€

Warme Getränke

Sencha (Japanischer Grüner Tee) (5)	4,50€
Genmaicha (Grüner Tee mit geröstetem Reis) (5)	4,50€
Houjicha (gerösteter grüner Tee) (5)	4,50€
Ingwer Tee	3,70€
Jasmin Tee (5)	4,00€
Kaffee (5)	3,30€
Espresso (5)	3,30€

Getränke

Spezielle Sake

(4) Nigori Sake (Trüber Sake	ALC 6%	3cl	4,80€
		0.1l	14,00€

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

(5) Umeshu (Pflaumen-Sake	ALC 10%	3cl	4,80€
		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%	3cl	4,80€
		0.1l	14,00€

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

Probe SAKURA (4,5,6) x 3cl 14,50€

Proben nicht kombinierbar

Probe SAKURA