

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)

Alle Preise in EURO inkl. der ges. MwSt.

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)
- !! * Frittierter Weißfisch mit süß-saurer Soße, serviert mit gegrilltem Gemüse. (a.#b.c.d)
-  !! 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 Gemüse 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-Kräutersoße (a.b.c) !!

 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 115 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 50 € 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.
6. Bitte beachten Sie, dass das Omakase Menü für Vegetarier und Veganer nicht angeboten wird.

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 !

Shabu Shabu: 60€ 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.
3. Zum Zeitpunkt der Reservierung ist eine Anzahlung von 50€ zu leisten. Wird die Reservierung bis zum einem Tag vor dem Reservierungsdatum storniert, wird der volle Betrag zurückerstattet.

Bei einer Stornierung am Tag der Reservierung wird keine Rückerstattung gewährt. Wir empfehlen Ihnen, uns mindestens einen Tag im Voraus zu kontaktieren, insbesondere wenn sich die Anzahl der Personen in Ihrer Gruppe verringert.



À la carte

Tapas

Edamame: Knackige japanische Sojabohnen (a)	5,50€
Tsukune (2 Spieße): Hühnerhackfleischspieß vom Grill, mit Soße (a.b)	6,00€
Frittiertes Gyoza (4 Stück): mit Gemüse gefüllte Teigtaschen (a.b)	7,80€
Tori no Karaage (5 Stück): Hühnerfleisch im Teigmantel frittiert (a.b)	8,00€
Okonomiyaki (2 Spieße): Pfannkuchen mit Spieß (a.b.d.h) Gemüse und kleine Stücke Oktopus	8,90€

Kalte Gerichte

Wakame-Salat: grüner Salat mit Algen und hausgemachtem Sesam-Dressing (a.b.g)	7,80€
Goma-Wakame (Seetangsalat): Hausgemacht. (a.b.g) Das sind die Salate, die Sie oft in Supermärkten finden.	5,20€
Lachs-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.#g)	16,80€
Thunfisch-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.#g)	19,00€
Sashimi Lachs (100g) (a.#b.c)	19,50€
Mix (50g x Lachs & 50g x Thunfisch) (a.#b.c)	22,50€
Thunfisch (100g) (a.#b.c)	25,50€
!! Toro (100g) (a.#b.c)	30,00€
!! Chef Choice (ca. 7 Sorten = 200g) (a.#b.c)	40,00€

Warme Gerichte

Tofu-Steak mit Ingwer-Soße (a.#b)	20,00€
Teriyaki Chicken (a.#b)	22,00€
Fisch-Kombination: Verschiedene gebratene Fische mit Miso-Soße (a.c.#e.h)	24,50€
!! Fisch-Kombination: Verschiedene gebratene Fische mit Japanische Shiso-Kräutersoße (a.b.c)	24,50€
Hereford Dry Aged Roastbeef (a.#b.e)	32,00€

Warme-Gerichte servieren wir Ihnen mit einer Portion Reis

Dessert (d.e)

Güner Tee-Eis / Schwarzes Sesam-Eis	4,50€
Ingwer-Eis / Vanille-Eis (Vegan)	4,50€
Yuzu-Sorbet : Japanisches Citrus Sorbet	4,50€

Extra

Reis	4,00€	Wasabi (f.1)	1,50€
		Ingwer	4,00€

À la carte Sushi

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

6 Nigiri & 1 Inside-Out	34,00€
10 Nigiri & 1 Inside-Out	43,00€

Sushi Nigiri (pro Stück) (a.#b)

Thunfisch (c)	5,70€	Toro (Fetter Thunfisch)(c)	6,30€
Lachs (c)	4,50€	Flambierte Jakobsmuschel (h)	5,10€
Hamachi (c)	4,80€	Shiitake	3,35€
Garnele (c)	4,70€	Avocado	3,70€
Aal (c)	5,00€	Ei (d)	3,35€
Ikura (c)	6,30€	Inari (Frittierter Tofu)	3,50€
Seeigel (c)	11,40€		

Hoso-Maki (a.#b)

Tekka: Thunfisch (c)	6,40€	Kappa: Gurke	4,50€
Sake: Lachs (c)	5,20€	Avocado	4,90€
Ebi: Garnelen (c)	5,20€	Kanpyo: gekochte Kürbissstreifen	4,50€

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

Vegetable: Gurke, Avocado, Kanpyo, Takuan & Sesam (g)	9,50€
Lachs: Lachs, Avocado, Gurke & Sesam (c.g)	10,00€
Thunfisch: Thunfisch, Avocado, Gurke & Sesam (c.g)	11,50€
Philadelphia Roll: Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse & Sesam (c.e.g)	10,50€
Ebi Furei: Knuspring gebackene Garnele & Sesam (c.g)	12,50€
Spicy Lachs: Lachs, Gurke, scharfe Mayo & Sesam (c.g)	10,00€
Spicy Garnelen: Garnelen, Gurke, scharfe Mayo & Sesam (c.g)	11,00€

California Roll (c.g) : Garnelen, Gurke, Avocado & Masago, Sesam	10,00€
Rainbow Roll (c): innen – California Roll topping – Thunfisch, Lachs, Weißfisch	15,50€

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

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

Informationen über Allergien müssen mindestens einen Tag vor dem Reservierungsdatum mitgeteilt werden.

Das Symbol # auf dem Allergietikett 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.

Für diejenigen, die a la carte bestellen möchten

Je nach der Situation zum Zeitpunkt der Reservierung kann es einige Zeit dauern, bis das Essen serviert wird. Wenn Sie uns jedoch im Voraus die Einzelheiten Ihres Gerichts mitteilen, können wir es im Voraus zubereiten und auf Ihre Ankunft warten.

Leider ist das Sakura Restaurant kein Schnellrestaurant und nicht alle Gerichte können in 10 Minuten serviert werden.

Ich persönlich hoffe, dass dieses Restaurant auch denjenigen zur Verfügung steht, die mehr Zeit zur Verfügung haben.