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)

Genießen Sie die Desserts des Chefkochs.

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)

‼ Nama Harumaki: Vegetarische Reispapier-Röllchen (a.b.#g)

* Lachs-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.#g)
* Thunfisch-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.#g) (+3€)
* ‼ Lachs-Carpaccio mit Ingwer-Essig-Soße (#a,#b,c)

(warme Zwischengänge)

Paniertes gebratenes Gemüse mit Soja-Crème (a.b.d)

Kinoko: Gebratene Pilzen und Zwiebeln mit Butter und Soja-Soße (a.#b.#e)

* Teriyaki Chicken (a.#b)
* Panierte gebratene Jakobsmuscheln mit Tartar-Soße (a.b.d.h)

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-Kräutersoße (a.b.c) ‼

* ‼ Teriyaki Chicken aus Maishähnchen (a.#b) ‼

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

Shabu Shabu: 65€ 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.

Nach der ersten Erklärung werden Sie mit dem Selberkochen fortfahren. Wir werden Ihre Kochkünste aus der Ferne beobachten.

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 Gemüse und kleine Stücke Oktopus (a.b.d.h)	8,90€
Takoyaki (4 Stück): Kugeln aus Weizenmehl und Oktopus innen (a.b.d.h)	8,50€

Dieses Gericht ist nicht für Personen zu empfehlen, die mit Okonomiyaki und Takoyaki nicht

Kalte Gerichte

Wakame-Salat: grüner Salat mit Algen und hausgemachtem Sesam-Dressing (a.b.g)	7,80€
Goma-Wakame (Seetangsalat): Hausgemacht. (a.b.g)	5,20€

Das sind die Salate, die Sie oft in Supermärkten finden.

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

Frittierte Gerichte

	Vorspeise	/	Hauptgericht
Tofu-Steak mit Ingwer-Soße (a.#b)			20,00€
Gemüse-Schnitzel (a.b)	13,00€	/	22,00€
‼ Schnitzel-Kombination (a.b.c.h) Meeresfrüchte, Fleisch, Gemüse usw.	15,00€	/	24,50€

Wir verwenden japanisches Paniermehl.

Gegrillte Gerichte

Teriyaki Chicken (a.#b)	13,00€	/	22,00€
Fisch-Kombination: Verschiedene gebratene Fische mit Miso-Soße (a.c.#e.h)			24,50€
‼ Fisch-Kombination: Verschiedene gebratene Fische mit Japanischer Shiso-Kräutersoße (a.b.c)			24,50€
Hereford Dry Aged Roastbeef (a.#b.e)			32,00€

Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einer Portion Reis

À la carte Sushi

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

6 Nigiri & 1 Inside-Out	38,00€
10 Nigiri & 1 Inside-Out	49,00€

Sashimi Chef Choice & Sushi-Kombination 10,
Wenn Sie Ihre Bestellung im voraus aufgeben, haben Sie die Möglichkeit, aus einer Vielzahl seltener Fleischstücke auszuwählen.

Sushi Nigiri (pro Stück) (a.#b)

Thunfisch (c)		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)	8,00€	Kappa: Gurke	4,50€
Sake: Lachs (c)	6,60€	Avocado	4,90€
Ebi: Garnelen (c)	6,80€	Kanpyo: gekochte Kürbisstreifen	4,50€

Baked-Rolle (a.#b)

Alle Hoso-Maki Rollen (außer Thunfischrollen) sind für 2€ Aufpreis auch als gebackenen Rollen erhältlich.

Frischkäse und würzige (spicy) Sauce sind gegen Aufpreis (jeweils 1€) erhältlich.

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)	15,00€
Spicy Lachs: Lachs, Gurke, scharfe Mayo & Sesam (c.g)	10,50€
Spicy Garnelen: Garnelen, Gurke, scharfe Mayo & Sesam (c.g)	12,00€
California Roll (c.g) : Garnelen, Gurke, Avocado & Masago, Sesam	12,00€
Rainbow Roll (c): innen – California Roll topping – Thunfisch, Lachs, Weißfisch	16,50€

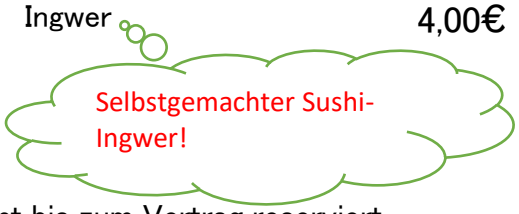
Dessert (d.e)

Kotobuki Dessert (b)	14,00€
Eis : Bitte fragen Sie unser Personal nach den verfügbaren Sorten.	4,50€
Sorbet : Bitte fragen Sie unser Personal nach den verfügbaren Sorten.	4,50€

Extra

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

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.

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 Allergieetikett bedeutet, dass Speisen auf Wunsch an bestimmte Allergien angepasst werden können.

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.