

kobachi

gruß aus der küche

1. kabocha no agegomadofu

sesam-tofu mit kürbispuree, gebacken,
yuzu kosho, soya-mirin-sauce ^{FNO}

2. aki no kinoko siphon shitate

feine, klare suppe mit eringi-pilz, shiitake-pilz,
braunem champion, garnelen-fisch pastete in yubateig;
wird am tisch im siphon zubereitet ^{CBDAONF}

3. kisetu no zensai no moriwase

vorspeisen-variation der saison ^{CE DABGHOMNFR}

4. honjitsu no sashimi 4 shu mori

4 sorten sashimi des tages ^{DABGMNFR}

oder

shake no carpaccio

carpaccio vom lachs, kapern, zwiebel,
yuzu-kosho-sauce ^{DAOF}

5. inoshishi to buta no tojimushi

fleisch vom wildschwein
und schwein auf yuba-blatt ^{CDAOMNF}

menü

(gänge frei wählbar)

4 gänge € 59

5 gänge € 69

6 gänge € 79

7 gänge € 89

8 gänge € 99

9 gänge € 109

sakebegleitung

à 60 ml

4 sorten € 28

5 sorten € 35

6 sorten € 42

7 sorten € 49

8 sorten € 56

9 sorten € 63

à 90 ml

4 sorten € 40

5 sorten € 50

6 sorten € 60

7 sorten € 70

8 sorten € 80

9 sorten € 90

Aki no Kaiseki



6. shika no tataki

hirschrücken, kurz gegrillt, kartoffel-wasabi-puree,
umeshu-wein-sauce ^{DAGOF}

oder

ohyo no cocottoyaki

heilbutt gegrillt, shimeji-pilz, zwiebel,
weißkraut, hühnerleber, knoblauch-buttersauce ^{CDAOF}

7. ebi to jagaimo no minoage

garnele in kartoffelstreifen gebacken,
miso-chili-paste, wasabi-salz ^{CDABGOLMNFR}

8. o-makase-sushi

nigiri-sushi auf empfehlung des küchenchefs
^{CDAGONF}

oder

kamo no tsukesoba

buchweizennudeln, suppe mit entenfilet ^{DAONF}

9. ringo no harumakiage

knusprige teigrolle gefüllt mit apfel
und anko-bohne; custard-sauce ^{CAGO}

Allergene
A: Gluten B: Krebstiere C: Eier von Geflügel D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen G: Milch von Säugetieren
H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesamsamen O: Schwefeldioxid und Sulfite P: Lupinen R: Weichtiere