

OMAKASE

*Folgend der Omakase-Tradition wird Ihnen
jeder Gang formvollendet serviert und
erläutert.*

*Deshalb servieren wir Omakase
ausschließlich für Ihre gesamte
Tischgemeinschaft, um Ihnen den maximalen
Genuss zu ermöglichen.*

~ OMAKASE MUN KIM ~

ENTRÉE

SASHIMI

NIGIRI

WHITE MAKI

SAKE

*Omakase Mun Kim 95€ p. P.
Unsere Getränke-Empfehlungen zur Begleitung des Omakase
finden Sie auf der Rückseite*

~ OMAKASE ~

ENTRÉE

NIGIRI

BLACK MAKI

SAKE

*Omakase 65€ p. P.
Unsere Getränke-Empfehlungen zur Begleitung des Omakase
finden Sie auf der Rückseite*

*Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass in der
kunstvollen Omakase-Speisenfolge
individuelle Änderungen nicht möglich sind.*

Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change

OMAKASE

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR
BEGLEITENDE GETRÄNKE

HATSUMAGO “KIMOTO TRADITION” SAKE

*Traditioneller Sake, reich an Umami
mit wenig Säure. Ein Allrounder zur
japanischen Küche.*

*Wir servieren ihn kühl oder warm.
Karaffe 160cl 20€ / 720cl 58 €*

2018 MAXIMIN GRÜNHAUS „MUN SELECTION“ RIESLING; FEINHERB

*Frischer, jugendlicher sehr aromatischer
Weißwein mit intensiver Aromatik
nach Passionsfrucht, Holunder und Flieder,
rassiger Säure und leichtem Körper.
0,1l 8,00 / 0,2l 15,00 / 0,75l 44,00*

2018 ALOIS LAGEDER „HABERLE“ PINOT BIANCO

*Elegantes blumig-mineralisches Aroma
kombiniert mit reiffruchtigen
Geruchsnoten und
mittelgewichtigem Körper.
0,75 l 52,00*

LAURENT-PERRIER BRUT CHAMPAGNER

*Ein eleganter Champagner, bekannt für seine
Frische und Finesse.
Gut balancierte Fruchtaromen entwickeln sich
im nachhaltigen Abgang.
0,75 l 85,00*



Sake



Weine / Wine