

TEPPANYAKI

ASIA GRILL



HAUPTGANG

alle Menüs werden mit gebratenem Reis und Gemüse der Saison serviert.

KLASSISCH

Tigergarnelen *

mit Zitronen-Knoblauch-Butter-Sauce

Lachsfilet *

mit Teriyaki-Sauce

Hühnerfleisch *

mit süßer japanischer Sauce

Rindslende *

mit Austernpilz-Sauce

Calamari *

mit Knoblauchbutter und Zitronen-Soja-Sauce

34,0

VOM CHEFKOCH

Ribeye-Steak *

mit japanischer Pilzsauce, Palmherzen & Shrimps Sauce

Lammkarree *

mit japanischer Pilzsauce

Palmherzen & Hummer *

in Ankake-Sauce

Ente *

in Cranberry-Sauce

Jakobsmuscheln *

mit Knoblauchbutter und Zitronen-Soja-Sauce

39,0

VEGETARISCH

Japanischer Tofu

mit Teriyaki-Sauce und verschiedene Gemüsesorten

Okonomiyaki

Japanischer Pfannkuchen mit Tonkatsu-Sauce und japanischer Mayonnaise

Yaki Udon

Gebratene japanische Nudeln mit Gemüse der Saison, Pilzen und vegetarischer Sauce

30,0

Sie wollen live dabei sein, wenn Ihr Lieblingsgericht gegrillt wird? Im Teppanyaki Asia Grill können Sie das Brutzeln, Zischen, Dampfen und Duften direkt verfolgen. Wie vor hunderten von Jahren die spanischen Piraten – diese waren es nämlich, die das Erhitzen auf Eisenplatten erfanden. Dank der Segelschifffahrt gelangte diese Art der Zubereitung nach Japan. Und dank der Kreuzschifffahrt nun zu Ihnen!

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

UND SO FUNKTIONIERTS

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen eine Zusammenstellung aus unserem Angebot.

Wählen Sie aus Ihrem Menü bis zu zwei Komponenten aus.

Wenn Sie sich für das Menü „VOM CHEFKOCH“ entscheiden, können Sie eine Komponente dieses Menüs und eine Komponente eines beliebigen anderen Menüs tauschen.

Wählen Sie außerdem ein Dessert.



VORSPEISEN

Otoshi – in der Schale serviert



Edamame

japanische Sojabohne

Gyoza *

japanische Teigtaschen mit Apfel-Zwiebel-Dip
(Meeresfrüchte und vegetarisch)



DESSERTS



Gebackene Banane

mit Grüner-Tee-Eis

Marinierte Ananas

mit Schokoladen-Ingwer-Mousse

Kokos-Milchreis

mit Mango