Lucy Wang™

DE

BON APPÉTIT

TO START

GETRÜFFELTE EDAMAME MIT FLEUR DE SEL 9,50
VEGAN / F

THUNFISCH TATAR 23,50
MIT ALGENSALAT & KRÄUTER AIOLI
A D E F G H M

BABYSPINATSALAT 19,00
MIT MISO-TRÜFFEL-VINAIGRETTE
VEGETARISCH
A F E G

KLASSISCHE MISO SUPPE 9,50
MIT TOFU, ALGEN & PILZEN
D F H O

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 28,00
MIT BAUCHSPECK, LAUCH,
PILZEN & TRÜFFEL / A C G

BEEF TATAR MIT FREILANDEI, 34,00
CRÈME FRAÎCHE & KARTOFFELN
A C G M O

SUPPLÉMENT KAVIAR 48,00
OSIETRA BELUGA 20g

AND MORE

BUNTES TOMATEN CEVICHE 19,00
MIT GRANATAPFEL / VEGAN / A F M H

GEGRILLTER CALAMAR 25,00
MIT WAFU SAUCE & ALGENÖL / A E F O R

KNUSPRIGE TIGER PRAWNS 22,00
IN FILOTEIG MIT SHISO & CHILI
4 STÜCK / A B C H

HUMMER TEMPURA 34,00
MIT ZITRONEN-ESTRAGON-SAUCE ROUILLE
A B C G L M O

GYOZAS À LA BOUILLABAISSE 26,00
MIT ERBSEN & DILL
A B C D G H L O R

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN 29,00
MIT AVOCADO, BUTTER & PROSCUITTO
A B G H L O

SCHARFER PAPAYA-SALAT 27,00
MIT ERDNÜSSEN & BIO HÜHNCHEN
A C D E F H O R

SUSHI

SIGNATURE ROLLS

CALIFORNIA ROLL 24,50
SCHNEEKRABBE, GURKE, AVOCADO & TOBIKO
A B C D F G

EBI – TEN ROLL 23,00
GARNELE IM TEMPURATEIG, AVOCADO,
FLAMBIERTER LACHS & AAL-SAUCE
A B C D F H

SPICY TUNA ROLL 24,50
THUNFISCH, AVOCADO & CHILI MAYONNAISE
A C D F H

SALMON LOVERS ROLL 22,00
LACHS, GEBEIZTER LACHS, LACHSKAVIAR,
SCHNITTLAUCH & GURKE / A D F

FOIE GRAS PUERTO PORTALS ROLL 39,00
ENTENLEBER, SPARGEL, TRÜFFEL, SHIITAKE,
FLAMMBIERTES RINDSFILET / A F

SURF & TURF ISCHGL ROLL 48,00
A5 WAGYU, HUMMER, SCHNITTLAUCH
& AVOCADO / A B F H O

YASEI ROLL 19,00
EINGELEGTE KAROTTE, GURKE, AVOCADO,
SESAM & WAKAME / VEGAN A E F H O

HOT LUCY ROLL 22,00
THUNFISCH, LACHS, GARNELE, AVOCADO,
SPARGEL & MINZE / A B C D E F

NEW STYLE SASHIMI

FROM PARIS TO TOKIO

NEW STYLE HAMACHI SASHIMI 28,00
MIT CHILI & KORIANDER
A D F H

GEFLÄMMTES LACHS SASHIMI 28,00
MIT WINTERTRÜFFEL VINAIGRETTE
A D F H

ALPIN SASHIMI 32,00
VOM SEESAIBLING MIT BRAUNER BUTTER UND DILL
A D F G

TUNA TORO USU-ZUKURI 38,00
MIT TOMATEN PONZU
A D F H

BABY STEINBUTT SASHIMI 37,00
MIT JUNGLAUCH & TOMATEN
A D F H

SASHIMI CLASSIC

THUNFISCH SASHIMI / D 26,00

LACHS SASHIMI / D 22,00

KINGFISH HAMACHI SASHIMI / D 25,00

SASHIMI MORIAWASE 58,00
THUNFISCH, LACHS, WEISSER FISCH, EBI, PULPO
18 STÜCK / A F D B

FRISCHER WASABI PRO SERVICE 7,50

BITTE FRAGEN SIE IHREN GASTGEBER/IN FÜR DIE KLASSISCHE NIGIRI, HOSOMAKI UND SUSHI AUSWAHL.

TIME TO CELEBRATE

FINÉ CLAIRE BEL ISLE N°3 AUSTERN PRO STÜCK 6,50
MIT BLOODY MARY / A F L O R

KAVIAR OSIETRA BELUGA MIT RÖSTI,
CRÈME FRAÎCHE & SCHNITTLAUCH
D G / 20 . 50 . 125g 52,00 . 112,00 . 268,00

JAPANISCHES WAGYU PER 100g 68,00
KLASSIFIZIERUNG A5 AUS KAGOSHIMA / C F H

KÖNIGSKRABBEN BEINE CA. 280G 89,00
MIT BUTTER UND COCKTAIL SAUCE / B C F G M O

FAVS CLASSY & SASSY

PFEFFERSTEAK VOM THUNFISCH 34,00
MIT TOMATEN & ROTER MISO SAUCE
A D F G H L O

KLASSISCHER MISO BLACK COD 52,00
MIT WAN-TON & DAIKON / A D E F H O

GEBRATENE BAUERNENTE 36,00
MIT KIMCHI - KRAUTSALAT & ENTENJUS
A C E F G O

GEBRATENE FOIE GRAS 42,00
MIT POMMES FRITES, SPIEGELEI &
SCHWARZER TRÜFFEL SAUCE / A C G

US RINDERFILET 54,00
MIT SHIITAKE PILZEN & GRÜNEM SPARGEL
A F G H

SPECIALS & NIGIRI

FLAMBIERTES LACHS NIGIRI PRO STÜCK 5,50
MIT SANSHO / A D F

SEESAIBLING PRO STÜCK 6,00
MIT BRAUNER BUTTER / A D F G

CRISPY TUNA TORO NIGIRI PRO STÜCK 8,50
MIT YUZU / A C D F G

UNI NIGIRI PRO STÜCK 16,00
MIT LIMETTE / A B C F

BEEF NIGIRI PRO STÜCK 7,50
MIT TRÜFFEL / A F

WAGYU NIGIRI PRO STÜCK 14,50
KLASSIFIZIERUNG A5 MIT EIGELB / A C F

NIGIRI VARIATION 35,00
CHEF'S SELECTION 7 STÜCK
A C B D F G E H R

SURPRISE MENU

SHARING IS CARING
Serviert wird im Sharingstyle - Starter, Sushi-Sashimi Mix & FAVs

Bestellung ab 4 Personen & nur tischweise möglich.
Pro PERSON 82,00
+ DESSERT 89,00

LUCY WANG . WHAT ELSE...

NASU DENGAKU 19,00
GLACIERTE MISO AUBERGINE MIT SESAM &
KRÄUTERN / VEGAN / A D E F H O

GEBRATENER OCTOPUS 34,00
MIT KARTOFFEL, GERÄUCHERTEM
PAPRIKA & CITRUS / G H L O R A C G

WACHTEL Á LA WELLINGTON 44,00
MIT FOIE GRAS UND COGNAC / A C G H L O

LANGSAM GESCHMORTE LAMMSTELZE 38,00
MIT COUS COUS, ARTISCHOCKEN & MINZE
A E G H L O

YAKINIKU RIB-EYE 48,00
MIT BROKKOLI & MANDELN / A C E F G H L O

OH SO SWEET.

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN mit Erdbeeren & Vanilleeis A C F G H	17.50
EIERLIKÖR CREME BRÛLÉE A C E G H O	10,50
CHEESECAKECREME MIT GESALZENEN KUCHENBRÖSEL & HEIDELBEEREN A E G H	11,00
LAURENT- PERRIER SABAYONE MIT MARILLEN UND PISTAZIEN C G H O	18,00
STICKY MANGO RICE VEGAN / E F H	14,50
COUP > BLACK PEARLS < VANILLEEIS , EXTRA VIRGIN OLIVENÖL 20G KAVIAR C D G	56,00
SÜSSE BENTO BOX FÜR 2 A C E F G H O	38,00

lucy loves you...

PLEASE SCAN **& FOLLOW US!**

Alle dieser Speisen können Kreuzkontaminationen enthalten.
A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Eier / D: Fische / E: Erdnüsse / F: Sojabohnen / G: Milch / H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / O: Sulfite / P: Lupine / R: Weichtiere