

VORSPEISEN

TRÜFFEL EDAMAME MIT FLEUR DE SEL / VEGAN / F	8,50
THUNFISCH TATAR MIT ALGENSALAT & KRÄUTER AIOLI / A C F E H D	21,00
BABYSPINATSALAT MIT MISO-TRÜFFEL-VINAIGRETTE / VEGETARISCH / A D F E G	18,00
BUNTES TOMATEN CEVICHE MIT GRANATAPFEL / VEGAN / A F M H	18,00
GEGRILLTER CALAMAR MIT WAFU SAUCE & ALGENÖL / A E F O R	22,00
BABY STEINBUTT SASHIMI MIT JUNGLAUCH / A D F H	38,00
CRISPY TIGER PRAWNS MIT KORIANDER & CHILI / A B C H	21,00
GYOZAS À LA BOUILLABAISSÉ MIT ERBSEN & DILL / A B C D G H L O R	24,00
KLASSISCHE MISO SUPPE MIT TOFU, ALGEN & PILZEN / A D F H O	9,00
BIO HÜHNCHEN SALAT À LA ORANGE MIT SANSHO PFEFFER / A E F H M	19,00
BEEF TATAR MIT FREILANDEI, HERINGSKAVIAR & POMMES FRITES / A C D G M O	38,00

SUSHI – SASHIMI

CALIFORNIA ROLL / B C D F G Schneekrabbe, Gurke, Avocado & Tobiko	23,00
EBI – TEN ROLL / A B D F Garnele im Tempurateig, Avocado, flambierter Lachs & Aal-Sauce	21,00
SPICY TUNA ROLL / A D F Thunfisch, Avocado & Chili Mayonnaise	24,00
SALMON LOVERS / A D F Lachs, Räucherlachs, Avocado, Philadelphia & Gurke	21,00
FOIE GRAS PUERTO PORTALS ROLL / A F O Gänseleber, Spargel, Trüffel, Shiitake, flambiertes Rindsfilet	34,00
KINOKO ROLL / VEGAN / A E F H O Austernpilze, Enoki, Tempura Spargel, Karotten & Minze	18,00
HOT LUCY ROLL / A F D E Thunfisch, Lachs, Garnele, Avocado, Spargel & Minze	19,00
NEW STYLE HAMACHI SASHIMI MIT CHILI & KORIANDER / A D F H	26,00
TUNA TORO TATAKI MIT KNOBLAUCH & JUNGLAUCH / A D F H	38,00
THUNFISCH SASHIMI / D	23,00
LACHS SASHIMI / D	21,00
SASHIMI MORIAWASE 18 ST. / A F D B Thunfisch, Lachs, weißer Fisch, Ebi, Pulpo	54,00
NIGIRI VARIATION 7 ST. / A B D F G E H R Chef´s Selection	32,00

*Lucy Wang*TM
ZHERO HOTEL GROUP™

BAR • CAFÉ • BRASSERIE & SUSHI

HAUPTGÄNGE

PULPO MIT KARTOFFEL, GERÄUCHERTEM PAPRIKA & CITRUS / G H L O R	32,00
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT COCO BOHNEN & MUSCHELN / B D G H L O R	38,00
PFEFFERSTEAK VOM THUNFISCH MIT TOMATEN & ROTER MISO SAUCE / A D F G H L O	32,00
KLASSISCHER MISO BLACK COD MIT GESCHMORTEN PAK CHOI / A D E F H O	48,00
ELSÄSSER FLAMMKUCHEN MIT BAUCHSPECK, LAUCH, PILZEN & TRÜFFEL / A C G	36,00
„NASU DENGAKU“ GLACIERTE MISO AUBERGINE MIT SESAM UND KRÄUTERN / VEGAN / A D E F H O	18,00
GEBRATENE BAUERNENTE MIT KIMCHI - KRAUTSALAT UND ENTENJUS / A C E F G O	34,00
GEBRATENE FOIE GRAS MIT POMMES FRITES, SPIEGELEI & SCHWARZER TRÜFFEL SAUCE / A C G	32,00
US RINDERFILET MIT SHIITAKE PILZEN & GRÜNEM SPARGEL / A F G H	52,00
YAKINUKU RIB-EYE MIT BROKKOLI & MANDELN / A C E F G H L O	42,00

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