

Wagyu Festival

Vorspeisen

Grüner Papayasalat

Tomaten • Erdnüssli • Chili 12.50

Wagyu Rindsbrühe

Reisnudeln • Frühlingszwiebeln • Sojasprossen • Minze • Koriander 14.50

Geflämmtes Wagyusashimi

Fenchelheu • Sesamdressing 80 g 29.50

Tatar vom Wagyu Rind

Gartenkresse • Wasabicinge • Kräcker 60 g 29.50
Toast • Butter

Hauptgänge

Wagyu Burger 120 g aus dem Southbend Broiler

Schalotten-Shitakeconfit • Mungosprossen
Süßkartoffel Baked Potatoe • Wasabicinge 36.50

Wagyueintopf „Nikujaga“ im Gusseisentopf serviert

Kartoffeln • Rüebli • Zwiebeln • Sojasauce 42.50

Wagyu Filet 80 g

89.00

Wagyu Entrecote 100 g

79.00

Wagyu Ribeye 150 g

85.00

Dazu servieren wir eingelegten Ingwer und
Süßkartoffel Baked Potatoe oder
Pak Choi mit Teryaki oder
Mungosprossensalat an Sesamdressing

Wir haben vom Hof Chrummbaum in Hellbühl (LU) einen
halben Wagyu-Stier erworben.
Für unsere Gerichte bedeutet das,
"Es hett solang's hett".