



Willkommen zurück im zweiten Jahr YAKI. Nehmen Sie Platz an unserer Showküche und werden Sie Teil einer außergewöhnlichen kulinarischen Inszenierung, bei der unser Teppanyaki-Meister das Kochen in eine kunstvolle Performance verwandelt. Direkt vor Ihren Augen entstehen auf der glühenden Stahlplatte Momente voller Präzision, Leidenschaft und Genuss – ein Erlebnis für alle Sinne..

MENU

Jedes Menu beinhaltet die YAKI Starters, jeweils eine ausgewählte Vor- und Hauptspeise und ein Dessert

Amuse Bouche

White Miso Soup

Ingwer-Sesam Salat

Beef Negi Maki Teppan Jungzwiebel | Teriyake Glace
oder
Prawn Teppan Asian Mayo | Avocado - Limetten Ceviche

Black Angus US Prime Filet
Teriyaki | Whisky Flambé
oder
Miso Black Cod
Sesam
oder
Sea Bass and Prawn
Knoblauchbutter | Sesam
oder
Green Vegetarian Teppan
Tufo Steak | saisonales Wintergemüse

Yaki Vegetables
Fried Rice

The Great Wave
Sorbet | Matcha | Yuzucurd
oder
Asian Merengue
Matcha | Grüner Apfel | Buttersponge

DELUXE UPGRADES

Wagyu A5 Striploin (150g) 79
Lobster (150g) 69

95
Menüpreis

Allergiker bitten wir zu beachten:

In unserem Betrieb werden eine Vielzahl von allergenen Lebensmitteln verarbeitet. Eine Kreuzkontamination kann daher nie ausgeschlossen werden.

Legende Allergeninformation lt. Verordnung:

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier
D Fische
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch einschließlich Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesamsamen
O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

Allergy advice:

In our kitchen we process all sorts of allergenic ingredients.

There may be risk of cross contamination affecting extremely sensitive sufferers.

Allergy information key:

A Cereals containing gluten
B Crustaceans
C Eggs
D Fish
E Peanuts
F Soya
G Milk
H Nuts
L Celery
M Mustard
N Sesame seeds
O Sulphur dioxide
P Lupin
R Molluscs