

# YAKI

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

**95**

Menüpreis

**Wagyu A5 Striploin (150g)** **79**

**Lobster (150g)** **69**

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