

*kalte freuden*

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>botanisches akami</b> <i>kjū signature</i>         | <b>24</b> |
| herzhafte Wassermelone                                |           |
| <b>makrele / tomatensud</b>                           | <b>22</b> |
| kurz geblämmte Makrele, Dashiwürfel                   |           |
| <b>tomate / shiso</b>                                 | <b>17</b> |
| Tomatensalat, Shiso Eis                               |           |
| <b>thunfisch tartar</b>                               | <b>30</b> |
| Gurkenwasser                                          |           |
| <b>znüni</b> <i>kjū signature</i>                     | <b>24</b> |
| A5 Kagoshima Wagyu, Nashi Birne, hausgemachte Brioche |           |
| <b>wolfsbarsch crudo</b>                              | <b>26</b> |
| grüne Sauce, Ceviche Style                            |           |

*warme freuden*

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>dumpling in dashi</b>                                | <b>12</b> |
| Crevetten & Poulet Füllung                              |           |
| <b>japanisches schnurre</b> <i>kjū signature</i>        | <b>14</b> |
| schweizer Wagyu Zunge, Holzkohle Grill                  |           |
| <b>blumenkohl</b>                                       | <b>29</b> |
| ,gebraten, frittiert, fermentiert etc.                  |           |
| <b>orzo / jakobsmuscheln</b>                            | <b>36</b> |
| Hummerbisque                                            |           |
| <b>nikkei poulet</b> <i>kjū signature</i>               | <b>29</b> |
| mit Crevetten gefüllt, Pimientos Padron Holzkohle Grill |           |
| <b>dorade / fenchel- kräutersalat</b>                   | <b>52</b> |
| Holzkohle Grill                                         |           |
| <b>foie gras de morilles</b>                            | <b>32</b> |
| mit Pouletfarce gestopfte Morchel                       |           |
| <b>carabinero</b>                                       | <b>36</b> |
| Krokette, Shisoreis                                     |           |

*begleitung*

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>reis mit furikake</b>           | <b>5</b> |
| <b>brokkoli vom holzkoglegrill</b> | <b>9</b> |

*meeres - freuden*

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| <b>akami</b>                                 | <b>13</b>    |
| Bluefin Thunfisch Nigiri, 2pc                |              |
| <b>otoro</b>                                 | <b>16</b>    |
| Thunfischbauch Nigiri, 2pc+Kaviar            | +5           |
| <b>suzuki</b>                                | <b>12</b>    |
| Wolfsbarsch Nigiri, Lime Zest, 2pc           |              |
| <b>unagi</b>                                 | <b>17</b>    |
| im Kjū gegrillter Aal Nigiri, Foie Gras, 2pc |              |
| <b>hokkigai</b>                              | <b>13</b>    |
| Trogmuschel Nigiri, Shiso, Ikura, 2pc        |              |
| <b>zuwagani / ikura</b>                      | <b>15</b>    |
| Snowcrab, Lachseier Gunkan, 2pc              |              |
| <b>ebi</b>                                   | <b>14</b>    |
| Obsiblu Crevetten Nigiri, 2pc                |              |
| <b>otoro</b>                                 | <b>17</b>    |
| Tunabauch, Shiso, Oshinko Gunkan, 2pc        |              |
| <b>hamachi</b>                               | <b>14</b>    |
| Gelbschwanzmakrele Nigiri, 2pc               |              |
| <b>sake</b>                                  | <b>12</b>    |
| Lachs Nigiri, 2pc                            |              |
| <b>gyuniku</b>                               | <b>18</b>    |
| A5 Wagyu Nigiri, 2pc +Kaviar                 | +5           |
| <b>saba</b>                                  | <b>13</b>    |
| Makrele Nigiri, 2pc                          |              |
| <b>sashimi</b>                               | <b>32/42</b> |
| Auswahl von 3/5 frischen Fisch               |              |
| <b>hamachi</b>                               | <b>28</b>    |
| Gelbschwanzmakrele Carpaccio                 |              |
| <b>akami</b>                                 | <b>30</b>    |
| Bluefin Thunfisch Carpaccio, Trüffel         |              |
| <b>kjū selection</b>                         | <b>42</b>    |
| Auswahl unserer feinsten Nigiris, 6pc        |              |

*finale*

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>fermentierte mango / estragon</b> | <b>16</b> |
| <b>duo vom cheesecake</b>            | <b>12</b> |