

Starter

Edamame

Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz

Spicy Edamame

mit hausgemachter Chilipaste

Eiergerichte

Egg Benedict

Bauernbrot | Speck | Avocado

Hausgemachte Yuzu-Hollandaise

Bio-Rührei

Speck | Frischer Schnittlauch

Sashimi

Beef Sashimi „Ruhm Style“

Beef Sashimi | Trüffelöl

Hamachi Ceviche

Gelbschwanzmakrele | Koriander

Passionsfrucht Ceviche Dressing

Crispy Rice & Tartar

Knuspriger Sushireis | Tatare

Salmon Ponzu

Lachs Sashimi | Yuzu-Ponzu

Sushi Maki Rolls

Gerne stellen Ihnen unsere Sushi Meister eine Maki Variation zusammen

Spicy Salmon Maki

Crunchy California Roll

Salmon Special Roll

Crunchy Salmon Skin Roll

Crunchy Spicy Tuna Roll

Thorhof Special Roll

Miso Soup

Prawn Dashi | Tofu | Wakame | Frühlingszwiebeln

Warm Starters & Salad Dishes

Babyspinat Trüffel Salat

Shiitake Pilze | Yuzu-Trüffel-Dressing

Gemüse Tempura

Gemüse im Tempurateig | Creamy-Wasabi-Sauce

Black Tiger Prawn Tempura

Black Tiger Garnele im Tempurateig

Creamy-Spicy-Sauce | Blattsalat

Scallop Kataifi

Jakobsmuschel im Kataifi-Teig

Creamy-Wasabi-Sauce | Masago

Main Courses

Lachsforelle Jalapeño

Gegrilltes Lachsforellenfilet

Jalapeño-Sauce | Koriander | Limette

Beef Steak

von der österreichischen Kalbin

Chili Anticucho-Sauce

Chicken Kushiya

Maishendlbrust | Erdnuss Sauce

Side Dishes

Jasminreis | Natural Fries

Blattsalat mit Sesam-Soja-Dressing

Desserts

Dessert Variation

Gerne kreiert Ihnen unser Patissier eine feine Variation aus allen vier Desserts

Whiskey-Zimt Cappuccino

Kaffeecreme | Schoko Crumbles | Vanilleeis

Whiskeyschaum | Zimt

Matcha Schokokuchen

Callebaut Matcha Schokoladenkuchen

(glutenfrei)

Mochi-Eis

Cremiges Eis umhüllt

von einem zarten Teig aus Reismehl