

YU SUSHI CLUB

Yu Sushi Special

Zukidashi

Misosuppe
mit Condiments

Sashimi und Sushi klassisch belebt

€ 49

Yu Sushi Special CEO Style

Zukidashi

Große Misosuppe
mit Condiments

Sashimi und Sushi modern belebt mit 30g mehr Fisch

€ 59

Alle Preise sind inklusive aktueller Mehrwertsteuer und Service

YU SUSHI CLUB

Yu 3 Gang Menü

Zukidashi

Temaki Sushi

3 verschiedene Handrollen

Entenbrust-Teriyaki

Gebratene Entenbrust mit Teriyaki Sauce

Tempura Enoki Pilze, Reis

Matcha Cheese Cake

Mangochutney und Kakao-Ingwersorbet

€ 59

Oder zusätzlich als Vorspeise:

mit einer kleinen Portion Sushi

klassisch belebt

€ 69

Alle Preise sind inklusive aktueller Mehrwertsteuer und Service

YU SUSHI CLUB

Yu 5 Gang Fisch Menü

Zukidashi

Yu Sashimi Auswahl
Sashimi, Rettich, Shisoblatt

Dengaku von Aubergine mit Scampi
Misosauce und Norialgenchips

Bonito Suppe
Klare Bonito Brühe, gebratene Wolfsbarsch

Gebratener Schottischer Lachs
Kräuter-Misokruste, gegrillter grüner Spargel, Reis

Zitronengrasmousse auf Biskuit
Kobe Sakesorbet und Melonensalat

€ 89

Oder zusätzlich als Vorspeise:
mit einer kleinen Portion Sushi
klassisch belebt

€ 99

Alle Preise sind inklusive aktueller Mehrwertsteuer und Service

YU SUSHI CLUB

Yu Degustations Menu

Zukidashi

Kurz gebratener Thunfisch
Frühlingslauch und Sesam

Dazu servieren wir ein Glas 0,1l
PIPER HEIDSIECK BRUT CHAMPAGNER

3 Sorten Nigiri
Tagesfrischer Fisch

Dazu servieren wir ein Glas 0,1l
AWASAKI SPARKLING SAKE

Misosuppe
mit Condiments

Dazu servieren wir ein Glas 0,1l
KOBE CLASSIC SAKE

Gemüse Tempura
Geriebener Daikon Rettich, Limette und Ingwer

Dazu servieren wir ein Glas 0,1l
RHODODENDRON SAKE

Alle Preise sind inklusive aktueller Mehrwertsteuer und Service

YU SUSHI CLUB

Yu Degustations Menu

Yuzu Sorbet

Aufgegossen mit Mond Sake

Gebratenes Wagyu Roastbeef (110g)

mit einer Knoblauchsoja-Sake Sauce

Wasabi, Ofenknoblauch, Reis

Dazu servieren wir ein Glas 0,2l

SYRAH & PETITE SYRAH ■ GRAN DEVOCIÓN ■ TROCKEN ■ 2008

Süppchen von Nashibirne

Zitronengrassorbet und Johannesbeergelee

Dazu servieren wir ein Kännchen

JASMINE PEARLS

€ 199

Alle Preise sind inklusive aktueller Mehrwertsteuer und Service

YU SUSHI CLUB

Yu à la Carte Gerichte

Zensai

Kurzgebratener Thunfisch Frühlingslauch und Sesam	€ 15
Dengaku von Aubergine mit Scampi Misosauce und Norialgenchips	€ 15
Chiriashi Style Sushi Tagesfrischer Fisch, Gegrillter Aal und Black Tiger Garnelen	€ 15

Wan-mono

Misosuppe mit Condiments	€ 8
Bonito Suppe Klare Bonito Brühe mit gebratenem Wolfsbarsch	€ 10
Reissuppe mit Gelbschwanzmakrele	€ 12

Alle Preise sind inklusive aktueller Mehrwertsteuer und Service

YU SUSHI CLUB

Yaki-mono

Entenbrust-Teriyaki gebratene Entenbrust mit Teriyaki Sauce, Tempura Enoki Pilze, Reis	€ 24
Gebratener Schottischer Lachs Kräuter-Misokruste, gegrillter grüner Spargel, Reis	€ 28
Gebratenes Wagyu Roastbeef (160g) Knoblauchsoja-Sake Sauce, Wasabi, Ofenknoblauch, Reis	€ 40

Age-mono

Gemüse Tempura 4 Sorten Gemüse mit Tempura gebacken	€ 18
Garnelen Tempura 3 Black Tiger Garnelen mit Tempura gebacken	€ 21
Gemischte Tempura 1 Black Tiger Garnele mit Tempura gebacken und 3 Sorten Gemüse mit Tempura gebacken	€ 21

Alle Preise sind inklusive aktueller Mehrwertsteuer und Service

YU SUSHI CLUB

Sashimi und Sushi

Yu Mitsu Rice „n“ Fish Nigiri, Maki, Inside Out, Tradition trifft auf Moderne	€ 36
Yu Sashimi Traditionell Sashimi traditionell zubereitet	€ 46
Yu Sashimi Sashimi modern belebt	€ 48

Mizu-mono

Zitronengrasmousse auf Biskuit Kobe Sakesorbet und Melonensalat	€ 11
Matcha Cheese Cake Mangochutney und Kakao-Ingwersorbet	€ 11
Süppchen von Nashibirne Zitronengrassorbet mit Johannesbeergelee	€ 12
Filetirtes Obst mit Passionsfruchtsorbet	€ 14

Alle Preise sind inklusive aktueller Mehrwertsteuer und Service

YU SUSHI CLUB

Yu Terrassen Grill Special

Grillen Sie selbst an Ihrem Tisch!

(Für 2 bis 4 Personen)

Als Vorspeise eine kleine Sushivariation des Meisters

Nach Ihrer Vorspeise grillen Sie an Ihrem Tisch folgendes:

Wagyu-Roastbeef

Entenbrust

Black Tiger Garnelen

Schottischer Lachs

Grüner Spargel

Und weiteres Saisonales Gemüse vom Markt

Dazu servieren wir:

Wakame Algensalat, eine Auswahl an Saucen, 3 Sorten Salz, Reis

€ 52 pro Person

Alle Preise sind inklusive aktueller Mehrwertsteuer und Service