

VORSPEISEN

TRÜFFEL EDAMAME MIT FLEUR DE SEL / VEGAN / F	6,00
THUNFISCH TARTAR MIT ALGENSALAT & KRÄUTER ALIOLI / A C F E H D	18,00
BABYSPINATSALAT MIT MISO-TRÜFFEL-VINAIGRETTE / VEGETARISCH / A D F E G	14,00
AVOCADO SASHIMI MIT KÖNIGSKRABBE & BASILIKUM / A B F G H O	48,00
NEW STYLE HAMACHI SASHIMI MIT CHILI & KORIANDER / A D F H	24,00
CRISPY TIGER PRAWNS MIT KORIANDER & CHIL / A B C H	18,00
DIM-SUM VON DER JAKOBSMUSCHEL MIT SPANFERKEL-JUS / A C E F G H L M O R	22,00
KLASSISCHE MISO SUPPE MIT TOFU, ALGEN & PILZEN / A D F H O	9,00
CHICKEN WINGS YAKITORI-STYLE MIT SESAM & JUNGLAUCH / A E F H	16,00
BEEF TARTAR MIT FREILANDEI, HERRINGSKAVIAR & POMMES ALUMETTES / A C D G M O	32,00
GÄNSELEBERTERRINE MIT APFELCHUTNEY & BRICK / A C G H O	34,00

SUSHI – SASHIMI

CALIFORNIA ROLL / B C D F G	21,00
Königskrabbe, Gurke, Avocado & Tobiko	
EBI – TEN ROLL / A B D F	21,00
Garnele im Tempurateig, Avocado, flambierter Lachs & Aal-Sauce	
SPICY TUNA ROLL / A D F	23,00
Thunfisch, Avocado & Chili Mayonnaise	
SALMON LOVERS / A D F	19,00
Lachs, Räucherlachs, Avocado, Philadelphia & Gurke	
FOIE GRAS PUERTO PORTALS ROLL / A F O	32,00
Gänseleber, Spargel, Trüffel, Shiitake, flambiertes Rindsfilet	
HOT LUCY ROLL / A F D E	18,00
Thunfisch, Lachs, Garnele, Avocado, Spargel & Minze	
CEASER SALAD ROLL / A C D F N M O	24,00
Kuspriges Huhn, Salat, Speck & Parmesan	
THUNFISCH SASHIMI / D	18,00
LACHS SASHIMI / D	16,00
SASHIMI MORIAWASE 18 ST. / A F D B	48,00
Fisch nach Tagesmarkt	
SUSHI MORIAWASE 20 ST. / A F E H	44,00
6 Hosomaki, 8 Uramaki, 6 Nigiris	

*Lucy Wang*TM
ZHERO HOTEL GROUP™

BAR • CAFÉ • BRASSERIE & SUSHI

HAUPTGÄNGE

LACHSFILET MIT BLUMENKOHL & DASHI-SUD / A D E F G O	24,00
PFEFFERSTEAK VOM THUNFISCH MIT KARTOFFELPÜREE & ROTER MISO SAUCE / A D F G H L O	28,00
GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT TOMATEN-LAUCHRAGOUT & ZITRONENTHYMIAN / B D G H L O	38,00
KLASSISCHER MISO BLACK COD MIT SHISO & INGWER / A D E F H O	42,00
ELSÄSSER FLAMMKUCHEN MIT BAUCHSPECK, LAUCH, PILZEN & TRÜFFEL / A C G	34,00
„NASU DENGAKU“ GLASIERTE MISO AUBERGINE MIT SESAM UND KRÄUTERN / VEGETARISCH / A D E F H O	18,00
GEBRATENE BAUERNENTE MIT KIMCHI - KRAUTSALAT UND ENTENJUS / A C E F G O	28,00
GEBRATENE FOIE GRAS MIT POMMES FRITES, SPIEGELEI & SCHWARZER TRÜFFEL SAUCE / A C G	28,00
US RINDERFILET MIT SHIITAKE PILZEN & GRÜNEM SPARGEL / A F G H	42,00
RIB-EYE ca. 500G MIT SCHWARZEN TRÜFFEL POMMES & SAUCE BÉARNAISE / A C G L O	98,00

Alle dieser Speisen können Kreuzkontaminationen enthalten. A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Eier / D: Fische / E: Erdnüsse / F: Sojabohnen / G: Milch / H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / O: Sulfite / P: Lupine / R: Weichtiere