

qomo

Zusammen essen und genießen. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen und erleben Sie moderne japanische Fusion Küche. Das gemeinsame Erlebnis zeichnet sich auch dadurch aus, dass die servierten Speisen von allen am Tisch gleichzeitig genossen werden.

Share your time – Share your dishes – Share your pleasure

VORSPEISE

Edamame	Sojabohnen / Meersalz (V)	6
Spicy Edamame	Sojabohnen / Chili / Knoblauch / Ingwer	7
Felsenaustern 3 Stk.	3 Saucen (Rotweinessig & Schalotten, Jalapeño Salsa, Momiji Ponzu)	21
Aka Miso Soup	Frühlingszwiebeln	6
Wagyu Gyoza	Wagyu Rind / Ingwer / Soja	12
Foie Gras	Stopfleber / knusprige Quinoa / Aka-miso / Pastinakenpüree	18
Beef Skewer	Wagyu Rind / milde Chili-Sesamsoße	16
Chicken Skewer	Maispoularde / Sansho Pfeffer / Teriyaki	14
Tiger Prawn Skewer	Riesengarnele / Zitronengras / Koriander / Jalapeño	15
Maiskolben	Chili-Shisobutter / gemischter Sesam	11
Pimientos	Paprika / Miso Senf	11
Babyspinat-Salat	Tigergarnelen / Yuzu Dressing	14
Schneekrabben-Salat	Avocado / Mango / Wasabisoße	24
Maispoularden-Salat	Spargel / Kirschtomate / körniger Senf / Teriyaki	16

FÜR ZWISCHENDURCH

Wolfsbarsch Usuzukuri	Jalapeño / Winterrettich / Yuzu Soja	16
Jakobsmuschel Carpaccio	Tomatenfondue / Spargel / Chili-Essig	18
Makrelen-Carpaccio	Rucola / Myoga / Sellerie / Trüffel-Chili Ponzu	18
Thunfisch Tataki	Erbsenpüree / Erbse / grüne Bohnen / Sojadressing	16
Red Snapper Ceviche	Red Snapper / Mini-Tomate / Spargel / Koriander	16
Lachstatar	Lachskaviar / Wasabi Sesam Ponzu	17
Beef Tatar	Winterrettich / Soja / Trüffelöl / Kräuter-Mayo	18

MAKI

California	Königskrabbe / Schneekrabbe / Avocado / Soja-Mayo	14
Dragon	Teriyaki-Aal / Avocado / Gurke / Lachskaviar / Tsume Soße	18
Hummer	Hummer / Garnele / Spargel / Meerrettichsoße	24
Spicy Tuna	Thunfisch / Avocado / Gurke / Shiso / scharfe Mayo	16
Spicy Salmon	Lachs / Avocado / Gurke / scharfe Mayo	16
Lachs-Avocado	Lachs / Avocado / Spargel / Soja-Mayo	16
Caterpillar	Avocado / Spargel / Gurke	12
Garden	schwarze Trüffelpaste / Gurke / Avocado / eingelegter Rettich / Trüffel-Mayo	12
Wagyu Beef	Wagyu Rindfleisch / Spargel / Tsume Soße / Soja-Mayo	24
Spring	Tigergarnelen / Mango / Koriander / scharfe Mayo	14

SUSHI BAR

SASHIMI 3 STK.

Maguro	Thunfisch	12
Chutoro	Thunfisch (halbfett)	18
O-Toro	Thunfisch (fett)	22
Hamachi	Gelbschwanz	11
Hotate	Jakobsmuschel	16
Sake	Lachs	10
Suzuki	Seebarsch	10
Unagi	Aal	14
Tai	Dorade	10
Hirame	Steinbutt	14

NIGIRI 2 STK.

Maguro	Thunfisch	8
Chutoro	Thunfisch (halbfett)	12
O-Toro	Thunfisch (fett)	14
Hamachi	Gelbschwanz	8
Hotate	Jakobsmuschel	10
Sake	Lachs	8
Suzuki	Seebarsch	8
Unagi	Aal	10
Tai	Dorade	8
Hirame	Steinbutt	10
Ebi	Tigergarnele	8

SUSHI VARIATION

Moriawase	klein 24 Stk.	68
Moriawase	groß 36 Stk.	96

Die Auswahl der Fische erfolgt durch den Sushi-Meister.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Schwarzer Kabeljau	mariniert mit Saikyo Miso / Hajikami	38
Seebrasse	in Salzkruste gebacken / Yuzu Butter (für 2)	68
Königskrabbe	Spargel / Gewürzmayo / Sancho ponzu	38
Jumbo Garnelen	Yuzu Kosho Butter	32
Hummer	Meerrettich-Butter / Honig-Senf	68
Lachs Teriyaki	Chili / Edamame	26

FLEISCH

Poularde	mariniert in Sake / Gerste-Chili-Miso	24
Lammkoteletts	mariniert in Gewürzen / Ingwer Teriyaki	28
Black Angus Ribeye	Wafu-Sauce	38
Wagyu Roastbeef	Trüffel-Ponzu	65

BEILAGEN

Gedämpfter Reis	4
Pak Choi / hoisin zakuro	5
Spargel & grüne Bohnen Kuwayaki	5
Broccolini & Brokkoli / Chili Knoblauch	6
Babykartoffeln / Mais / Soja	5
Wafu gemischter Salat	5

DESSERT

Matcha Crème brûlée	10
Brownie & Kumquat Kompott	10
Azuki Käsekuchen	10
Yuzu Zitrustörtchen & Beeren	10
Schokoladenfondant & Vanilleeis	10
Dessertteller klein (2 Personen)	28
Dessertteller groß (4 Personen)	48
Eisauswahl	10