

JAPANISCHER TAPAS ABEND - IZAKAYA

Die japanische Kneipe oder Izakaya ist der populärste Typ von Gastronomiebetrieb in Japan. Der Name setzt sich aus iru (: verweilen), sake (: Sake, Alkohol) und ya (: Geschäft, Haus) zusammen und kann somit als „Sake-Geschäft zum Verweilen“ verstanden werden. Hier trifft man sich abends auf ein Glas Bier oder Sake und snackt ganz im Tapas-Stil dazu. Wir laden Sie auf einen genussvollen Abend mit neuen Gerichten abseits von Sushi&Co.

Itadakimasu - guten Appetit auf Japanisch.

Ausblick auf den nächsten Themenabend am Gründonnerstag 17.April

Kalte Izakaya Tapas

Shishito	6
<i>Japanische Pimientos</i>	
Gegrillter Rettichsalat	7
<i>mit Sesamöl-Dressing</i>	
Miso-Aubergine	9
<i>mit Katsuboshi-Flakes</i>	
Grüner Spargel mit Misomayonnaise	12
<i>mit Szechuan Pfeffer</i>	
Tamagoyaki	5
<i>Japanische Omelett mit Radieschen-Frühlingszwiebel-Öl</i>	
Fenchel Salat	7
<i>mit Yuzu-Mandarinen-Dressing</i>	
Thunfisch Tatar	16
<i>mit Ponzudressing</i>	

Warme Izakaya Tapas

Mabodon	16
<i>Hackfleisch, Tofu, Miso, Reis</i>	
Butadon	16
<i>japanisches Schnitzel in Zwiebelsauce in Teriyaki geschmort, mit Spitzkohl und Reis</i>	
Niku Udon	13
<i>Rindfleisch geschmort mit Udon-Nudeln und Dashi-Rinder-Brühe</i>	
Gyoza	9
<i>gefüllte Taschen mit Sojasauce</i>	
Hähnchen Teriyaki	10
<i>Hähnchen Spieße mit Ingwer und würziger Teriyaki Sauce</i>	
Crispy Calamari	12
<i>Frittierte Tintenfisch mit Schwarzer Knoblauch Aioli</i>	
Tataki vom Flanksteak	16
<i>Kurz gebratenes vom Steak</i>	