

YUNICO*

Das Team des
Restaurants YUNICO
heißt Sie
herzlich Willkommen
oder, wie man in Japan
zu sagen pflegt

Irassháimase!

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und erleben Sie
einen unvergesslichen Abend.

Ihre Gastgeber



Melanie Hetzel
Restaurant Manager

&



Christian Sturm-Willms
Küchenchef

Omakase Menü おまかせ

Liebe Gäste,

Küchenchef Christian Sturm-Willms
entführt Sie auf eine ausgefallene kulinarische Reise.
Erleben Sie die Fusion von authentisch japanischer Kochkunst
mit mediterranen Einflüssen.

Lassen Sie sich von dem einzigartigen,
nur für Sie kreierten Menü überraschen!

Schmecken Sie eine Vielfalt erstklassiger Zutaten und überzeugen Sie sich
von der Raffinesse und Liebe zum Detail, die Christian Sturm-Willms
mit Leidenschaft in seinen Kreationen verwirklicht.

| | |
|------------------|----------------------------|
| 4-Gang Menü 109€ | Wein- & Sakebegleitung 55€ |
| 5-Gang Menü 129€ | Wein- & Sakebegleitung 69€ |
| 6-Gang Menü 149€ | Wein- & Sakebegleitung 84€ |

| | |
|--|-------|
| Impressionen Menü メニュー総 | € |
| Matjes Shiso Creme ; Buchweizen ; Quitte ; Lilienwurzel | 20 |
| Kaiseki Ume Japanische Spezialitäten ; Ponzu ; Frische Wasabiwurzel Ingwer ; Tamago | 36 |
| Gyoza Ebi Garnele ; Bonitosud ; Hijiki-Algen ; Olivenöl ; Chili | 25 |
| Black Cod Miso ; Seeigel Awa ; Mochi ; Grüner Spargel ; Sake Uroko | 28/51 |
| “Silver Hill” Entenbrust Yuzu Kosho ; Aubergine ; Honig-Chicorée ; Apfel | 49 |
| Mandarine Texturen ; Ganache ; Kokosnuss ; Macadamia ; Sojasaucen Eis | 21 |
| 6-Gang Menü 149€ | |

Ōsentikku Menü オーセンティック €

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch Japans vielseitige Aromenwelt und Zubereitungsarten.

Misosuppe 15
Sakana-Moriawase ; Sesamöl ; Tofu ; Wakame Algen

Chirashi "Sushi" 34
Geflämmte Königsmakrele ; Miso-Eicreme ; Bonitoflocken ; Kaviar
Wasabistiel ; Ingwer

Black Cod 51
Miso ; Seeigel Awa ; Mochi ; Grüner Spargel ; Sake Uroko

3Gang Menü 89€

Sehr gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch
frisch geriebenen Wasabi (10g) 10€

Kobe Rind “Kōbe-gyū” 神戸肉

€

Aus der Region Kobe ; Japan

Original japanisches Kobe Rind ist unvergleichlich zart und eine kulinarische Offenbarung. Es zergeht sprichwörtlich auf der Zunge. Die Geschmacksnerven explodieren förmlich und geben Umami frei - den 5. Geschmack. Etwas, das man nicht beschreiben kann, sondern probieren muss.

Filet & Roastbeef

80g Tasting

90

160g als Hauptgang

170

YUNICO*

Ocha oyobi coffee

Tee- und Kaffeespezialitäten

Alle Preise sind inklusive aktueller Mehrwertsteuer und Service.
Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne unsere Allergen ausgezeichnete Speisekarte.

| Tee | € |
|---|------------|
| DARJEELING SPRINGTIME Schwarzer Himalaya Darjeeling, handverlesen, zartes Darjeeling Aroma | 8,5 |
| WHITE DARJEELING Weißer Darjeeling, handverlesen, zartes und feines Darjeeling Aroma | 8,5 |
| SUPERIOR GYOKURO Japanischer Grüner Tee, wie man ihn in Japan genießt | 8,5 |
| DRAGONWELL ZEHJIANG Beliebter japanischer Grüner Tee, wie man ihn sehr gerne in Japan mag | 8,5 |
| PAI MU TAN & MELON Grüner Chinatee feinblumiges Bouquet mit süßen Honigmelonenaromen in der Nase | 8,5 |
| JASMINE PEARLS Grüner Tee, feinblumiges Bouquet von Jasmin Aromen | 8,5 |
| WHITE YIN LONG Eine Rarität aus den Bergen der Provinz Anhui, die vorsichtig mit der Hand zu Kügelchen gerollt und in Pfannen erhitzt wird. Weiche Pfirsicharomen mit leicht herbem Touch | 8,5 |
| HERBS & GINGER Tee auf Ayurveda Basis mit Ingwerwurzel, Süßholz, Zitronengras und Verbena | 8,5 |
| LEMONGRASS Erfrischender Tee aus Zitronengrasblättern mit leichtem Ingwergeschmack | 8,5 |
| EXCLUSIV JADE NEEDLES Nadelartige Blätter, die durch besondere Optik auffallen und mit ihrer Frische und leichtem Blütenduft nachhaltig sind. Ein zarter überzeugender Abgang | 8,5 |
| Kaffee | € |
| KAFFEE | 4,5 |
| ESPRESSO | 3,9 |
| ESPRESSO MACCHIATO | 4,2 |
| DOPPELTER ESPRESSO | 5,9 |
| CAPPUCCINO | 4,9 |

Alle Preise sind inklusive aktueller Mehrwertsteuer und Service.
Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne unsere Allergen ausgezeichnete Speisekarte.