

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 129€ Wein- & Sakebegleitung 59€

5-Gang Menü 149€ Wein- & Sakebegleitung 74€

6-Gang Menü 169€ Wein- & Sakebegleitung 89€

**Ōsentikku Menü オーセンティック**

€

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

**Shime Saba**

30

Makrele ; Reisessig ; Yuzu Kosho Eicreme  
San Sai ; Sushi Reis ; Wasabi

**Miso Suppe**

26

Udon Nudeln ; Sakana ; Frühlingslauch  
Wakame Algen ; Tofu ; Tempura Crunch

**Ente „Silverhill“**

65

Brust ; Sanshokraft Jus ; Süßkartoffelcreme ; Nashi Birne  
Yasai Sentaku ; Nussbutter

3-Gang Menü 119€

Sehr gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch  
frisch geriebenen Wasabi (10g) 15€

## 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

95

160g als Hauptgang

175

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.

# YUNICO\*

Tee	€
GYOKURO Beliebter japanischer Grüner Tee, feine Algennote, geschmacklich Herb-grasig.	8,9
JASMINE PEARLS BAI YIN Grüner japanischer Tee, verfeinert mit Jasminblüte. Geschmacklich kräftig blumig.	8,9
PREMIUM GENMAICHA Ein Japanischer Grüntee mit Reis, süßlich frisch mit leichten Röstaromen, duftet leicht herb und nach geröstetem Puffreis.	8,9
WHITE SNOW DRAGON Aus der Dongzhai-Plantage Chinas, handverlesen, würzig und erinnert an Wildpfirsich.	8,9
GOLDEN YUNNAN FIRST GRADE Chinesischer Schwarztee mit rauchigen und zugleich süßlichen Noten.	8,9
LUNG CHING FINEST GRADE Ein Drachenbrunnentee aus China, dessen Form der ganzen Teeblätter an Drachen erinnern. Geschmacklich fein-herb mit einer zarten Note von gerösteten Maronen.	8,9
ORIENTAL BEAUTY OOLONG Oolong, auch als die „Schwarze Schlange“ bekannt, aufgrund ihrer Form. Man denkt beim Trinken an frisches Brot mit Honig und an einer süßlichen Nussnote.	8,9
DARJEELING FTGFOP1 FIRST FLUSH Ein feiner Himalaya Qualitätstee. Blumig frische Aromen, geschmacklich zart frühlingshaft und vollmundig	8,9
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.