

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	€
Königsmakrele Sashimi ; Kombucha Aromen ; Kombu Alge ; Shimeji Pilze Bonito-Estragon Gelee ; Perlzwiebeln	25
Lamm "Shabu Shabu" Flambiert ; Blumenkohl Sud ; Ama Ebi ; Yuzu Kosho ; Gepickelter Fenchel Knoblauchöl ; Orange	28
Hashi-Yasume Pochierte Auster ; Apfel-Beurre-Blanc ; Gehobeltes Eigelb Fermentierter Kohlrabi ; Brunnenkresse-Graupen	25
Soft Shell Crab Ausgebacken ; Krustentier Awa ; Nashi Salat ; Grüner Spargel	26
Miso Lachs Teriyaki Sauce ; Sake Uroko ; Gewürzrüben ; Süßkartoffel Sepia Polenta ; Mariniertes Pfirsich	48
Ananas Tarte ; Butterkeks ; Shiso ; Tabak Baiser ; Umeboshi ; Sojasaucen Eis	18

6-Gang Menü 149€

Japanese Kaiseki Menü 盛り合わせ

€

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

Misosuppe

Sesamöl ; Tofu ; Wakame Algen ; Jakobsmuschel

15

Chirashi "Sushi"

Sashimi von Fisch & Krustentieren ; Kaviar ; Miso-Eicreme
Sesam ; Wasabistiel ; Ingwer

39

US Prime Beef Filet oder Blue Fin Thunfisch

Gegrillt "Yakiniku" ; Eingelegtes Gemüse ; Eigelb
Tempura ; Soba

54 / 59

3Gang Menü mit US Prime Beef 89€

3Gang Menü mit Blue Fin Thunfisch 99€

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
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
LIGHT & FIT Vitaminisierter Kräutertee mit Zitronengeschmack	8,5
Kaffee	€
KAFFEE	4,5
ESPRESSO	3,9
ESPRESSO MACCHIATO	4,2
DOPPELTER ESPRESSO	5,9
CAPPUCCINO	4,9
MILCHKAFFEE	4,9
LATTE MACCHIATO	5,9

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