

YUNICO

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

Irassháimase!
いらっしゃいませ

Lassen Sie sich von uns nach der japanischen Kunst verwöhnen und erleben Sie
einen unvergesslichen Abend.

Ihre Gastgeber



Melanie Hetzel
Maître d'

&



Christian Sturm-Willms
Executive Chef

OMAKASE MENÜ おまかせ

Liebe Gäste,
Executive Küchenchef Christian Sturm-Willms entführt Sie auf eine ausgefallene kulinarische Reise. Erleben Sie die Fusion von authentisch japanischer Kochkunst mit mediterranen Einflüssen. Überzeugen Sie sich von der Raffinesse und Liebe zum Detail, die Sturm-Willms und sein Team mit viel Leidenschaft in ihren Kreationen verwirklichen.

Die pure Handschrift des Küchenchefs - modern, feinsinnig, japanisch inspiriert.

5-Gang Menü 149 €

6-Gang Menü 169 €

7-Gang Menü 189 €

Optional mit Kobe Rind im Hauptgang

100g gegen Aufpreis 75€

160g gegen Aufpreis 120€

OMAKASE MENÜ „Tsuika Ryōri“ 追加料理

Signature Gerichte, zur individuellen Erweiterung des Omakase Menüs

Diese Gerichte sind ausschließlich als Ergänzung zum Omakase Menü verfügbar

Foie Gras de Canard

39

Miso Estragon Schaum ; Bauernbrot ; Pastinake ; Zwiebel-Mirin Marmelade

Felsenlanguste „Tristan da Cunha“

49

Krustentierbisque ; Umami Butter ; Karotten in Texturen ; Passionsfrucht ; Tempura Crunch

Misosuppe

26

Udon Nudeln ; Soft-Shell Crab ; Frühlingslauch ; Wakame Algen ; Tofu

Sehr gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch

15

frisch geriebenen Wasabi (10g)

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

2Stück Nigiris – geflämmt ; Gyū Shoyu ; Wasabi ; Gerösteter Knoblauch	32
80g Tasting	95
160g Hauptgang	175

YUNICO

WEIN & SAKE „Der doppelte Weg der Harmonie“ ワインと日本酒– 二つの調和の道

Unsere Wein- und Sakebegleitung im Yunico ist mehr als eine Empfehlung. Sie ist eine Reise durch zwei Genusswelten, begleitet von unserer Gastgeberin Melanie und unserem Sommelier Wouter, die mit großer Hingabe das Zusammenspiel von europäischem Terroir und japanischer Fermentation erlebbar machen.

Während Wein die Sprache der Erde spricht, erzählt Sake die Geschichte von Wasser, Reis und Zeit. Beide begegnen sich in jener feinen Balance aus Klarheit und Präzision, die unser Omakase-Menü trägt, mal kontrastreich, mal harmonisch, immer überraschend.

Wein- & Sakebegleitung

5-Gang – 79€
6-Gang – 95€
7-Gang – 109€

Premium Sake Experience

5-Gang – 94€
6-Gang – 110€
7-Gang – 124€

YUNICO

Ocha oyobi coffee

Tee- und Kaffeespezialitäten

YUNICO

Tee	€
GYOKURO Beliebter japanischer grüner Tee, feine Algennote, geschmacklich Herb-grasig.	8,9
JASMINE PEARLS BAI YIN Grüner japanischer Tee, verfeinert mit Jasmin Blüte. 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.