

sushibar

MODERN INTERPRETIERT



sushibar
MODERN INTERPRETIERT



Liebe Gäste,

willkommen im außergewöhnlichen Ambiente des
historischen Schlossgewölbes mit einem absolut
unkonventionellen wie überraschenden Genusskonzept.

Freuen Sie sich auf einen ganz besonderen Abend
in dieser entspannten und zeitlosen Welt.

Alle Preisangaben verstehen sich in EURO und inkl. Mehrwertsteuer.

STARTER

EDAMAME

KLASSISCH, MIT MALDONSALZ oder
HOT & SPICY MARINADE

9
10,5

Diese sind traditionell in Salzwasser gedämpft und mit Meersalz von der südenglischen Nordseeküste verfeinert oder anschließend glasiert mit unserer Hot & Spicy Marinade

TOM KA GAI

KOKOS \ KORIANDER \ MARINIERTES HÄHNCHEN

16



Die Tom Ka Gai aus unserem Topf, wird mit reichlich Shiitake, Zitronengras, Ingwer, Peperoni sowie Hähnchenkeulen angesetzt. Aromatisiert mit unserem täglich frisch gekochtem Hühnerfond und feinsten Kokosmilch entsteht dieser perfekt ausbalancierte Klassiker.

LACHSTATAR

SÜSS SAUER \ DAIKON \ SESAM

16

Nur die feinsten Teile des kanadischen Lachses verarbeiten wir für Sie zu Tatar. Abgeschmeckt mit frischem Limettensaft und optisch ansprechend arrangiert, mit süß sauer eingelegtem Daikon und feinstem Sesam, wird dieses Gericht zu einem unserer Klassiker.

CARA ROYAL

ALS CEVICHE \ PASSIONSFRUCHTSALSA \ SÄUERLICH-SCHARF

22

Diese hanseatischen Garnele, eine White Tiger Garnele, ist mit Abstand die Königin unter den Garnelen. Aufwendig kultiviert vor den Toren Hamburgs, wird alles auf das Wohl der Garnelen abgestimmt – von der Wasser- & Futterqualität bis zum idealen Sauerstoffgehalts. Dank dieser ausgezeichneten Qualität und unseres peniblen Anspruchs beim Transport bleibt eine hervorragende Frische erhalten. Nur so ist es möglich die Garnele roh zu verzehren. Die Kombination aus eingelegter Melone und Thai-Basilikumcrème runden diesen Starter zu einem sommerlich frischen Genuss ab.

TATAKI

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten. Für Sashimi werden fast ausschließlich Filetstücke verwendet. Besonders die Art den Fisch zu schneiden bildet den Unterschied zu Sushi. Entscheidend ist das richtige Filetieren sowie die kunstvolle und ästhetische Darreichung des Fisches. Unsere Sashimis werden vor dem Servieren heiß flambiert und als Tataki gereicht.

TATAKI VOM YELLOWFIN THUNFISCH

RETTICH \ GURKE \ GRÜNES SHISO LEAF \ PONZU DRESSING

16

Geflammte und fein geschnittene Scheiben vom Yellowfin Thunfisch servieren wir auf einem Salat von weißem Rettich und feinsten Gurkenstreifen. Aromatisierter Zitronenpfeffer sorgt bei diesem Gericht für den besonderen Frischekick.

TATAKI VOM FÄRÖER LACHS

KIMCHI VOM CHINAKOHL \ TERIYAKISAUCE \ SESAM

16

Feurig flambierte Tranchen vom Färöer Lachs, auf eingelegtem Kimchi werden hier mit scharf würzigem Sesam verfeinert.

TEMPURA

wird in der Regel mit einer Reiswein-Sojasauce mit Rettich und Ingwer sofort nach der Zubereitung verzehrt. Traditionell wird der Teigmantel aus Tempuramehl, Ei und Eiswasser kross in Öl ausgebacken. Gefüllt ist diese Hauptspeise oft mit frischen Sprossen oder verschiedenen Fischarten.

SPICY PRAWNS

21

Hier werden Indopazifische Black Tiger Salzwassergarnelen in pikantem Tempura ausgebacken und mit erfrischendem Limettenabrieb verfeinert.

HOT TUNA

20

Feinstes Tatar vom Yellofin Thunfisch, im Noriblatt mit Junglauch ausgebacken, serviert mit delikater Haussauce

TEMPURA GEMÜSE

18

Mais, knackige Karotte sowie Junglauch und wilder Brokkoli werden mit Tempurateig verfeinert und kross gebacken. Veredelt mit einer traditionellen, schmackhaften Soja-Kombination, die sogenannte Tensuyusauce, entsteht unser Klassiker der Tempuraküche.

SPECIAL ROLLS

Eine der populärsten Sushi-Sorten ist unangefochten die kalifornische Rolle. Daraus resultieren auch unsere vier Favoriten, die eine wahre Tournee durch die kalifornisch-asiatische Aromenwelt beschreiben.

SPICY SURF & TURF ROLLE \\ 6 P

17

Fein geschnittenes Beef Tatar, Spicy Garnele, Gurke und Ponzugel

CRUNCHY CHICKEN \\ 6 P

17

Gebackenes und würzig mariniertes Hähnchen mit Avocado, süß sauer eingelegte Rote Zwiebel und Jaipurcrème

CRISPY DUCK

18

Würzig eingelegte sowie gebackene Entenbrust mit knackiger Gurke, Sauerkirschgewürz-Gel und Hoisinsauce

FUTOMAKI GREEN VEGGIE \\ 6 P

16

Mini-Mais, mit Curry mariniert, dazu wilder Brokkoli Crunch und rote Paprika sowie grünem Shiso Leaf

NIGIRI

THUNFISCH NIGIRI \\ 2 P 10
HAUSSAUCE \ SCHNITTLAUCH \ PONZUGEL

LACHS NIGIRI \\ 2 P 9
LACKIERT MIT TERIYAKISAUCE \ FRÜHLINGSLAUCHRINGE

JACOBSMUSCHEL NIGIRI \\ 2 P 12
YUZU \ LIMETTENABRIEB

WEISSENHAUS SELECTION \\ 2 P € 80 p.P.
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN SPEZIAL ROLLEN \ MAKIS \ NIGIRIS \ SASHIMIS

ab 2 Personen; Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Für Liebhaber von Abwechslung und Vielfalt beginnt eine Reise durch die unterschiedlichen asiatischen Aromenwelten. Nehmen Sie sich für diesen kulinarischen Exkurs mindestens 90 Minuten Zeit, um die gesamte Fülle der Produkte und Texturen zu genießen.

DESSERTS

PARFAIT VON DER BLUTORANGE 16
WEISSE SCHOKOLADENEISCRÈME \ ZITRONENGRASS

Die Basis dieses Desserts bildet ein Parfait von der Blutorange und ein Ragout von derselben. In einer zweiten Schale befindet sich eine Nocke aus weißer Schokoladeneiscreme, umhüllt von einem frischen Espuma aus Zitronengrass und Limette.

EISCRÈME & SORBETS 5
PASSIONSFRUCHT \ YUZU \ INGWER-SCHOKOLADE

Fragen Sie gern nach unseren hausgemachten fruchtigen Sorbets und täglich wechselnden, zart schmelzenden Eiscremevariationen, je Nocke



**MEIN ORT WIE
KEIN ANDERER**



Parkallee 1 | 23758 Weissenhaus | Deutschland | T +49 4382 9262 0 | info@weissenhaus.de | www.weissenhaus.de



**MY PLACE LIKE
NO OTHER**



Parkallee 1 \ 23758 Weissenhaus \ Germany \ T +49 4382 9262 0 \ info@weissenhaus.de \ www.weissenhaus.de