HANAYUKI

MENÜ IN SECHS GÄNGEN

Silvester 2026

ZUM EMPFANG

Lychee · Spritz

I

ASIAN INSPIRED SEAFOOD SOUP

Asiatisch inspirierte Meeresfrüchtesuppe

Eine aromatische Komposition mit zartem Hähnchenfleisch, Shiitake- und Enoki-Pilzen, süßem Mais und feinen Karotten.

II

GOLDEN KATAIFI BITES

Knusprige Kataifi-Nester

Goldbraun gebackene Kataifi-Nester, gefüllt mit einer saftigen Garnelen-Schweinefleisch-Farce, begleitet von einem cremigen Joghurt-Dressing.

III

HANAYUKI'S SIGNATURE ROLL

Die Signature Sushi Roll des Hauses

Eine großzügige Maki-Kreation mit Lachs, Thunfisch und Avocado, ergänzt durch knusprig panierte Lauchzwiebeln. Verfeinert mit Frischkäse-Masago, feinem Garnelen-Tatar und knusprigem Seetangsalat.

HANAYUKI

IV

THAI INSPIRED SEABASS TARTARE

Doraden-Tatar mit Thai-inspirierter Vinaigrette

Fein geschnittenes Doradenfilet, mariniert in einer aromatischen Kokos-Limetten-Vinaigrette nach thailändischer Art. Dazu frische Mango, Kaki und Gurke.

V

AUSTRALIAN WAGYU & CHIMICHURRI

Australisches Wagyu-Filet

Edles australisches Wagyu-Filet, auf den Punkt medium rare gegrillt und mit aromatischem Chimichurri vollendet. Dazu servieren wir knuspriges Kartoffelrösti.

VI

HANAYUKI'S SOLEIL

Mango · Passionsfrucht · Kalamansi

Eine fruchtig-elegante Dessertkomposition aus zartem Mango-Mousse mit Passionsfruchtfüllung und Kalamansi, begleitet von einem Mango-Passionsfrucht-Macaron.

DONNERSTAG · 31. DEZEMBER 2026

mit Sekt und Feuerwerk um Mitternacht

80 € pro Person

Wir bitten um Reservierung bis einschließlich 20. Dezember 2026. Mit einer Anzahlung von 10 € pro Person per Überweisung oder PayPal wird Ihre Reservierung verbindlich.