

YUNICO

JAPANESE FINE DINING

Omakase

Amuse I

Kinuta Maki vom Steinbutt ; Ponzu ; Tamago ; Lotuswurzel

Amuse II

Chawan Mushi ; Geschmorte Lammzunge ; Shiso Sud ; Reischip

Makrele

Yukke mit Zitronengras, Chili, Zwiebeln & Schnittlauch verfeinert
Tomaten-Shirodashi Sud ; Tomaten ; Avocado ; Mango
Korallenhippe ; Saiblingskaviar ; Passe Pierre ; Tomaten-Litschi Sorbet

“Saba” Saibling

Inside Out Roll mit Gurke und Shiso gefüllt ; Kisami ; Ingwer ; Myoga
Unagi Gel ; Gepickelte Aubergine

Gyoza

Rindfleisch und Spitzkohl ; Bonito-Kombualgen Brühe ; Sepia
Venus- & Miesmuscheln ; Frühlingslauch ; Daikon ; Tempura Crunch

Hummer

Blanchiert ; Krustentierfond ; Braune Butter ; Passionsfrucht
Schwarzer Reis ; Mai- & Shiitake Pilze ; Getrockneter Basilikum

Iberico „Belotta“

Presa ; Knoblauch-Teriyakijus mit Senfsaat ; Gepuffte Schweinehaut
Shimeji Pilze ; Thai Spargel
Karotte ; Schwarzwurzel ; Nussbitterschaum

Pre

Granitée von Apfel & Sake ; Espuma von „Granny Smith“ Apfel ; Shiso

Ananas in Texturen

Pan Dan ; Malz ; Sake Kasu Eis

Petit Fours

Christian Sturm-Willms
Küchenchef Yunico

Bonn 02.10.2020