



## Mochi Sharing Menu

Special Dinner hosted by Mochi  
13. Oktober 2022 18.30 Uhr

*Zum Aperitif als Fingerfood servieren wir*

### SUSHI CANAPÉS

Spicy Salmon | Dana Roll | Nasu Miso Roll *vegan*

*Anschließend servieren wir das Sharing Menü*

### TAPAS ETAGERE

Hummus | Wakame Öl | Bing Bread *vegan*  
Tan Tan Salat Mochi Bolognese | Kopfsalat | Röstzwiebel | Mayo  
Green Bean Salat | Indo Dressing | Minze | Erdnusscrumble *vegan*

### HAMACHI TIRADITO

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele | Ponzu Dressing | Wasabi

### NASU MISO

Gratinierte Melanzani | Schnittlauch *vegan*

### CRISPY PRAWNS

Garnelen Tempura | Salatherzen | Yuzu Trüffel | Chili Mayo

### GRILLED SEABASS & DOBIN BEURRE BLANC

Gebratener Wolfsbarsch | Kapern | Yuzu

### STEAK & HOLLANDAISE

Dry Aged Rib Eye | Miso Hollandaise | Garlic Rice  
*vegetarische Alternative: gegrillter Spitzkohl*

### SWEETS

Matcha Tiramisu | Mascarpone Crème  
Kokos Mochi