

Basho-An Menü To Go

60Euro p.P

****Vorspeise****

Carpaccio vom flambierten Lachs

****Suppe****

Klare Fischbrühe vom Bonito mit Klößchen vom Lachs

****Hauptgang****

Entrecôte an Miso-Soße mit Salatbouquet
ggf. Selbstzubereitung

****Sushi****

Gemischte Sushi-Auswahl
Oder
Sushi Handrollen für Selbstzubereitung

**** Dessert****

Hausgemachtes Grüntee-Tiramisu



(Beispielfoto)

Anleitung für Zubereitung

SUPPE:

Im Topf aufwärmen
(Bitte keine Mikrowelle!)

HAUPTGANG:

1. Fleisch anbraten und in den Backofen.
(Siehe Youtube)
2. Miso-Soße in der Pfanne kurz aufwärmen.

Youtube

Fleisch Zubereitung

<https://youtu.be/CmRv2rnswYQ>



SUSHI:

Sushi Zubereitung

<https://youtu.be/-9mIIC5OKNI>

