

Basho-An Menü To Go

60Euro p.P

****Vorspeise****

Salat mit Meeresfrüchten

****Suppe****

Klare Fischbrühe vom Bonito mit Garnelenklößchen

****Hauptgang****

Option 1. Entrecôte an Miso-Soße auf Sojasprossen
oder

Option 2. Lachsfilet mit Jakobsmuschel an Miso-Soße
Beide Gerichte zur Selbzubereitung

****Sushi****

Gemischte Sushi-Auswahl

**** Dessert****

Hausgemachter Pudding aus geröstetem grünen Tee



Anleitung für Zubereitung

SUPPE:

Die Klößchen mit der Suppe im Topf aufwärmen
(Bitte keine Mikrowelle!)

HAUPTGANG:

Heizen Sie den Ofen bei Ober-Unterhitze auf 200°C vor
Legen Sie das Gericht mit dem Papier umwickelt für 15 min in den Ofen
Wenn es fertig ist servieren Sie das Gericht auf einen Teller und falten
Sie das Papier in der Mitte auf