

BE MY VALENTINE

DINNER

TAMATSU
RESTAURANT

TAMATSU
RESTAURANT

Korrespondierende Getränke

CRÉMANT ROSÉ

TAMATSU CUVÉE WEISS

Sauvignon Blanc x Riesling | Tobias Rickes | Nahe

TAMATSU CUVÉE ROT

Cabernet Sauvignon x Merlot | Tobias Rickes | Nahe

WASSERPAUSCHALE

KAFFEE

Menü € 59,00 pro Person

inkl. Pauschale mit korrespondierenden Getränke € 79,00

(sonstige Getränke auf Wunsch und nach Verbrauch)

EDAMAME
mit Maldon Salz

DUCK SALAD
Tamatsu Style

SASHIMI
Marinierter Fjordlachs

NIGIRI DUO
vom Lachs und Tuna

MIXED MOMOS
Beef | Scampi | vegetarisch

TAMATSU RAINBOW SUSHI ROLL
Flusskrebs | Tuna | Lachs | Mango | Avocado | Loup de mer
Spicy Mayo | Teriyaki

HOT WOK BEEF
Rinderfiletstreifen | Cherry Tomaten | Pak Choi | Basmati Reis

SWEETHEART DUO
Schokoladenmousse | heiße Banane | Ananas | Kokos | Vanille Eis |
Sahne