



Z E N K I C H I

MODERN JAPANESE BRASSERIE

OMAKASE  
8-COURSE TASTING MENU



SPRING 2017  
65 € pro Person  
( ab Mindestmaß 2 Gäste )

季節のおみおつけ  
Seasonal Miso Soup\*

RAW TASTING  
QUARTET OF SMALL, CHILLED DISHES

本日のお造り  
Sashimi of the Day\*  
Fisch des Tages frisch  
vom Markt

錦玉子のいくら添え  
Nishiki Tamago\*  
Seidenweich und süß auf japanische Art  
zubereitetes Ei mit Fischrogen

蓮根と人参の土佐煮、  
山椒風味  
Renkon Tosa-ni\*  
Langsam gekochte Lotuswurzeln und Karotten  
in Bonito-Soße nach Toska-Art,  
gewürzt mit Sansho-Pfeffer

アマンド貝のセサミオイル漬け  
Meermandel in Sesam-Öl\*

手作り豆腐の冷奴  
Housemade Chilled Tofu\*  
hausgemachter, cremiger Tofu  
serviert mit Sansho no Mi und Miso

海老しんじょの東寺揚げ

Shrimp Shinjo Tempura  
Wrapped in Yuba Skin

Shinjo Garnelen-Tempura umhüllt in Yuba  
Shrimp fishcake ( enthält Eiweiß aus Ei )  
mit knusprigem Yuba ( Tofu ),  
serviert mit Bonito-Fish-Brühe and Matcha-Salz

銀鱈西京焼き

Grilled Saikyo Black Cod

Kabeljau mariniert in  
Zenkichi's Original Kyoto-Stylen Miso

豚肩ロースの酒しゃぶしゃぶ、  
ゴマだれ

Schweinfilet in Sake Shabu Shabu

Feine Scheiben vom Schweinerückensteak  
leicht gekocht im warmen Sake,  
serviert mit cremiger Sesam-Soße

鯉の漬け丼

Spring Katsuo Zuke Don

Magerer Frühjahrs-Bonito-Sashimi  
mariniert in spezieller Soja-Soße, serviert  
mit gebratenem Knoblauch und Schnittlauch

デザート

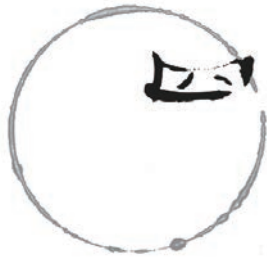
DESSERT

Bitte wählen Sie ein Dessert  
aus unserer Dessertauswahl  
auf der letzten Seite dieser Karte.

Bitte geben Sie uns bei der Bestellung Hinweise  
bezüglich individueller Allergien und  
Lebensmittelunverträglichkeiten bekannt.

Mit \* markierte Gerichte sind à la carte  
nicht erhältlich.

SPRING BASIC  
4-COURSE MENU



SPRING 2017

45 € pro Person

( ab Mindestmaß 2 Gäste )

季節のおみおつけ  
**Seasonal Miso Soup\***



RAW TASTING  
QUARTET OF SMALL, CHILLED DISHES

本日のお造り  
**Sashimi of the Day\***

*Fisch des Tages frisch  
vom Markt*

錦玉子のいくら添え  
**Nishiki Tamago\***

*Seidenweich und süß auf japanische Art  
zubereitetes Ei mit Fischrogen*

蓮根と人参の土佐煮、  
山椒風味

**Renkon Tosa-ni\***

*Langsam gekochte Lotuswurzeln und Karotten  
in Bonito-Soße nach Toska-Art,  
gewürzt mit Sansho-Pfeffer*

アマンド貝のセサミオイル漬け  
**Meermandel in Sesam-Öl\***

温菜  
W A R M  
P L A T E

*Please choose one dish  
from the following selection*

*All dishes are served with rice*

アップルポークの角煮  
**Apple-Fed Pork Kakuni**  
*Pork belly simmered in  
traditional sweet-dashi broth,  
Served with an organic egg*

地鶏の岩塩焼  
**Rocksalt Jidori Chicken**  
*Grilled free-range black  
chicken, served with lemon  
and spicy yuzu pepper*

季節野菜の天ぷら  
**Vegetable Tempura**  
*Seasonal vegetables  
from the market, served with  
bonito fish dipping broth and  
homemade matcha salt*

銀鱈西京焼き  
**Grilled Saikyo Black Cod**  
( +5 € )  
*Alaskan black cod  
in Zenkichi's original  
Kyoto-style miso marinade*

デザート  
**D E S S E R T**  
*Please refer to the last page to  
select your dessert.*

*Items marked with \* are not available  
à la carte.*

*Please inquire if you have any questions  
regarding additives or allergenic ingredients  
used in our products.*

酒肴  
SAKE  
ACCOMPANIMENTS

KLEINE SAKE-BEGLEITUNGEN  
IM TAPAS STIL

枝豆  
**Chilled Edamame**  
**4,50 €**  
*gedämpfte junge Sojabohnen,  
leicht gesalzen*

ひじき  
**Hijiki**  
**4,50 €**  
*japanischer Seetang,  
gekocht in süßer Sake-Sojasoße*

なめろう  
**Seasonal Namerou**  
**8 €**  
*Japanese fisherman's tartar  
made with sashimi of the day,  
miso, shiso-perilla leaves,  
fine scallions and wasabi stems*

銀鱈の南蛮漬け  
**Nanban Black Cod**  
**8 €**  
*frittierter Kabeljau  
mariniert in süßem Chili-Essig  
Wird kalt serviert*

三色豆腐  
**Trio of Housemade Tofu**  
**7,50 €**  
*Schwarzer Sesam, süße Walnuss,  
cremiger Yakko mit Sansho No Mi*

メ鯖と胡瓜のポン酢和え  
**Shime Saba**  
**11 €**  
*Makrele- und Gurkenscheiben,  
gebeizt in Ponzu-Sojasoßesake*

冷菜  
CHILLED  
PLATES

本日のお薦め刺身  
**Raw Jewel of the Day**  
**26 €**  
*Sashimi-Auswahl  
nach Empfehlung des Chefs*

鮪のカルパッチョ  
**Tuna Carpaccio**  
**15 €**  
*Carpaccio von Thunfisch  
Sashimi, mit grüner  
Yuzu-Pfeffer-Soße*

手作り豆腐 鯉だし醤油  
**Homemade Fresh Tofu**  
**9 €**  
*hausgemachter frischer Tofu,  
serviert mit leichter Dashi-Soße*

ぜんきちサラダ  
**Zenkichi Salad**  
**15 €**  
*hausgemachter cremiger Tofu  
serviert auf Babyspinat und  
Yuba mit Sesam Dressing  
(enthält Erdnüsse und Mandeln)*

鴨と温泉卵のサラダ  
**Sweet Duck Salad**  
**17€**  
*in süßer Sojasoße geschmorte  
Entenbrust an gemischtem  
grünen Salat mit Dressing  
(enthält Walnüsse)*

フィレミニョンたたき  
**Organic Beef Tataki**  
**16 €**  
*rosa gegrilltes und fein  
geschnittenes Bio Rinderfilet  
Mignon aus Irland,  
mit Ingwer-Knoblauch-Sojasoße*

揚  
F R I E D

海老とカマンベールの  
コーン 天婦羅

**Shrimp, Corn &  
Camembert Tempura**  
10 €

*im Tempura-Teig frittierte  
Garnelen-Mais-Bällchen,  
gefüllt mit Camembert,  
serviert mit Matcha-Salz  
und Tempura-Soße*

季節野菜の 天婦羅  
**Seasonal Vegetable  
Tempura**  
13 €

*frittiertes Gemüse der Saison,  
serviert mit Tempura-Soße*

地鶏手羽揚げ  
**Jidori Teba Wings**  
12 €

*knusprig frittierte Hühnerflügel  
vom Schwarzfederhuhn,  
mit würzig-süßer japanischen Soße*

牡蠣の天婦羅  
**Oyster Tempura**  
13 €

*Austern in Tempura-Teig,  
serviert mit Meersalz  
und Tempura-Soße*

焼き物  
G R I L L E D

焼魚

**Grilled Fish**  
**Lachs 16 €**  
**Wolfsbarsch 16 €**  
**Gelbschwanzmakrele 18 €**

*frischer Fisch vom Markt  
leicht gesalzen mit Himalayasalz  
und gegrillt, serviert mit  
Zitrone und Sojasoße*

銀鱈の西京焼  
**Grilled Saikyo Black Cod**  
90g - 16 €  
180g - 29 €

*Kabeljau mariniert in  
Zenkichi's Original Kyoto-Miso*

ラムのロースト  
青唐辛子味噌添え  
**Roasted Lamb Loin**  
21 €

*rosa gegartes Lammrückenfilet,  
serviert mit scharfer grüner  
Chilipfeffer-Miso*

竹筒つくね  
**Bamboo Tsukune Chicken**  
13 €

*japanisches Hühnerbällchen auf Bambus,  
serviert mit Dashi-Brühe  
und weich gekochtem Ei*

地鶏の岩塩焼  
**Rocksalt Jidori Chicken**  
14 €

*gegrilltes Schwarzfederhuhn,  
serviert mit Zitrone  
und grünem Yuzu-Pfeffer*

煮物

SIMMERED

豚肩ロースの酒しゃぶしゃぶ、  
ゴマだれ

**Schweinfilet in Sake Shabu Shabu**

15 €

*Feine Scheiben vom Schweinerückensteak  
leicht gekocht im warmen Sake,  
serviert mit cremiger Sesam-Soße*

アップルポークの角煮

**Apple-Fed Pork Kakuni**

15 €

*Havelländer Apfelschweinebauch  
gegart in traditioneller süßer Dashi-Brühe,  
mit einem gekochten Bio Ei*

麵

NOODLES

月見うどん

**Tsukimi Udon**

13 €

*Udon Nudeln mit weich gekochtem Bio Ei  
in Bonito-Dashi-Suppe,  
serviert mit japanischem Sansho-Chilipfeffer*

冷やし月見うどん

**Hiyashi Tsukimi Udon**

13 €

*Udon Nudeln in Bonito-Dashibrühe-Suppe  
mit Wakame-Seetang,  
weich gekochtem Bio Ei,  
Wird kalt serviert*

御飯

RICE

蟹身のちらしミニ丼

**Kani Chirashi Mini Don**

10 €

*serviert im Chirashi Sushi Stil,  
Krabbenfleisch auf japanischem Reis*

胡桃味噌焼おにぎり

**Walnut Miso Onigiri**

6 €

*Walnuss-Miso-Soße gestrichen  
über Reisbällchen und knusprig gegrillt*

DESSERT

7 €

グレープフルーツの寒天ジュレ

**Grapefruit Agar Gelée**

*Grapefruitgelée mit japanischem Seegras  
(ohne Gelatine)*

嶺岡豆腐

**Mineoka Tofu**

*cremiger Sahnepudding  
mit Azuki-Bohnen und Erdbeeren*

黒胡麻のフローズンチョコレートムース

**Frozen Black Sesame Mousse**

*Parfait aus schwarzem Sesam  
und Schokolade*

胡桃のチョコレートプリン

**Walnut Chocolate Pudding**

*cremiger Pudding aus  
dunkler Schokolade und Walnüssen*

DESSERT SAKE

**Dessert Sake Tasting**

*Sake Sommelier's  
selection of three dessert sake  
18 €*

サマーSnow

**Summer Snow**

*6 € ( kleines Tasting-Glas )  
verführerisch süß und mild  
raffinierte Gaumenfreude  
Empfehlung für wahre Nigori fans*

帰山 参番 一九九八年

**Kizan Sanban 1998**

9 € ( kleines Tasting-Glas )

*In der Flasche gereift seit 1998, hat dieser  
Bernsteinfarbene Sake ein tiefes Aroma von  
Honig und getrockneten Aprikosen. Beson-  
ders an diesem Sake ist auch die Harmonie  
zwischen charakterlich hoher Säure und  
Schichten von süßem Reis.*