



# THE DOMES

## WINTER WONDERLAND

---

### AMUSE-BOUCHE

UPGRADE ZUM TEILEN

#### **20 Stück Fine de Claire Nr. 2**

Vinaigrette | Tabasco | Zitrone | Cracker

EUR 220

### VORSPEISE

#### **Lachs im Nori- und Sesam-Mantel**

Rösti | Fenchel | Buttermilch | Dill

Optional mit 15 Gramm Asetra Caviar - EUR 45 pro Person

### ZWISCHENGANG

#### **Schaumspure von der Brunnenkresse**

Schwarzbrot-Croutons | Orangenöl

### HAUPTGANG

ZUM TEILEN

#### **Rosa Kalbsrücken**

Selleriecreme | Ofengemüse | Perigord Trüffel |  
Preiselbergglace

oder

#### **Bauernente**

Gefüllt mit Apfel und Orange | Apfel-Rotkohl |  
Preiselbeer-Birne | Rosenkohl | karamalisierte Maronen |  
Kartoffel- oder Semmelknödel nach Wahl

### DESSERT

#### **Dekonstruierter Bratapfel**

Apfel | Mandel | Zimt

**EUR 165 pro Person**

inklusive MwSt.

# NOBU MATSUHISA

## SHARING MENU

---

### VORSPEISEN

Padron Peppers | Miso

Edamame | Meersalz

Knuspriger Reis | Thunfischtatar

Lachs | Su Miso

Warmer Pilzsalat

### AUSWAHL AN PREMIUM SUSHI UND SASHIMI

### HAUPTGÄNGE

Rib Eye | Anticucho

Gegrilltes Freilandhuhn | Teriyaki

Nobu's Black Cod | Miso

Gegrillter Spargel | Yuzu | Dry Miso  
Reis

### OPTIONAL

UPGRADE ZUM TEILEN

**Wagyu Beef**

EUR 145 pro 100 Gramm

### DESSERT

**Dekonstruierter Bratapfel**

Apfel | Mandel | Zimt

**EUR 165 pro Person**

inklusive MwSt.

## WINTER WONDERLAND

---

### AMUSE-BOUCHE

UPGRADE TO SHARE

**20 pieces of Fine de Claire Nr. 2**

Vinaigrette | Tabasco | Lemon | Cracker

EUR 220

### STARTER

**Salmon in Nori and Sesame Coating**

Rösti | Fennel | Buttermilk | Dill

Add on - 15 grams Asetra Caviar - EUR 45 per person

### SECOND COURSE

**Watercress Foam Soup**

Brown Bread Croutons | Orange Oil

### MAIN COURSE

**Pink Saddle of Veal**

Celery Cream | Baked Vegetables | Perigord Truffle |  
Cranberry Glaze

or

**Roasted Duck**

Filled with Apples and Oranges | Apple-Red Cabbage |  
Cranberry Pear | Brussels Sprouts |  
Caramelised Chestnuts | Potato or Bread Dumplings

### DESSERT

**Deconstructed Baked Apple**

Apple | Almond | Cinnamon

**EUR 165 per person**

incl. VAT



THE DOMES

# NOBU MATSUHISA

## SHARING MENU

---

### APPETIZERS

Padron Peppers | Miso  
Edamame | Sea Salt  
Crunchy Rice | Tuna  
Salmon Karashi | Su Miso  
Warm Mushroom Salad

### SELECTION OF PREMIUM SUSHI AND SASHIMI

### MAIN COURSES

Rib Eye | Anticucho  
Grilled Free Range Chicken | Teriyaki  
Nobu's Black Cod | Miso  
Grilled Asparagus | Yuzu | Dry Miso  
Rice

### ADDITIONALLY

UPGRADE TO SHARE

**Wagyu Beef**

EUR 145 per 100 gram

### DESSERT

**Deconstructed Baked Apple**  
Apple | Almond | Cinnamon

**EUR 165 per person**  
incl. VAT