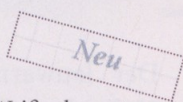


JAPAN

STUTT GART

Exotisches Raclette

YAKINIKU



☎ 0711/66 48 92 66 ✉ Weissenburgstr. 4A, Süd 🌐 www.japanese-bbq.de 🕒 Mi-Fr 12-14+17-23, Sa+So 17-23 Uhr, Küche: 21:30 Uhr 🚗 Österreichischer Platz
 EC-Karte, Visa, Eurocard/Mastercard, Amex 📱 25- 65,- 📶

.....
Menü mit US-Beef Entrecôte, Ibérico, Jakobsmuscheln, Black Tiger Garnelen, Barbarie-Ente, Muscheln mit Gemüse, Tempura, Gyoza, Dessert, Reis als Beilage € 59,-
.....

Grillvergnügen das ganze Jahr durch? Traumhaft! Hier im Yakiniku ist jeder sein eigener Grillmeister. Jeder Tisch in dem schlichten Raum, mit dunkler Möblierung in geraden Formen, ist mit einem in die Tischplatte eingelassenen Grill versehen. Wahrlich traumhaft sind die Zutaten! Wir wagen uns an das vegetarische Menü Yasai (€ 35,-) mit den Weizeneiweiß-Fleischersatz-Filets aus Seitan, Räuchertofu, japanischem Grilltofu und an das Menü Hana (€ 35,-) mit Hähnchenbrustfilet, Bauchfleisch und Nackenfleisch vom Schwein.

Bevor wir die Grillzangen schwingen dürfen, gibt es zum Einstieg eine einfache Meeresalgensuppe und schließlich kleine Schälchen mit herrlich scharfsüßem Chili-Karottensalat, Bambus, interessanten Meeresalgen und Ei-Variationen mit Kaviar. Alles perfekt gewürzt, extrem frisch und mit Liebe zum Detail.

Und dann kann der Grillspaß losgehen. Gut, dass die Tische groß genug sind, denn neben dem Grillgut bekommen wir eine Gemüseplatte, Reis, süßliche Reiskugeln im Tofumantel und einen pikanten Reissalat mit Spinat und Ei. Nach Lust und Laune wird gebrutzelt, gedippt, genascht, geteilt und genossen. Der Nachttisch setzt dem Ganzen dann noch die japanische Krone auf: Der Käsekuchen mit Grünteegeschmack und das Rote Bohnen Eis lassen uns genüsslich jauchzen. Wer hier speist, sollte Geld und Zeit mitbringen, denn das exotische Raclette ist ein abendfüllendes Esserlebnis. FRA

● ● ● ● ● Essen

● ● ● ● ● Drumherum