

**Japanische Kulinarik trifft Europäischen Wein**  
**Am 12. August, 19:30 zusammen mit Weinmarkt Mattheis**  
Mit einem speziellen Menü zu einem unschlagbaren Preis für  
**68€ für alle Speisen und Getränke**

Mitsutoshi Yamamoto, Chefkoch von Tatami Izakaya  
Sabine Koschorreck, Inhaberin und Geschäftsführerin von Tatami GmbH  
Jürgen Schlanke, Inhaber Weinmarkt Mattheis

Zum 2. Mal möchten wir Sie auf eine kleine Reise durch die japanische Genusswelt einladen. Diesmal findet das Event der besonderen Art im Tatami Izakaya statt.

In Verbindung mit Weinen vom Weinmarkt Mattheis werden wir wieder alle Geschmacksnerven aktivieren. Die begleitenden Weine wurden sorgfältig ausgesucht und genauestens auf die unterschiedlichen japanischen Geschmäcker abgestimmt. Jürgen Schlanke, der Wein Experte, wird, wie bei unserer ersten Reise unser Wein-Reiseführer sein und unsere japanischen Speisen ins richtige Licht setzen.

**1. *Sanshurui no Sashimi***

***Sashimi im 3-Klang***

**Maguro (Thunfisch) – Hamachi (Bernsteinmakrele) – Lachs Sashimi**

Sie beginnen mit dem rohen Fisch: jeder Fisch hat einen anderen Geschmack und Biss und verlangt nach einem anderen Wein. Maguro, ein weicher Fisch mit leicht metallischem Geschmack, Hamachi, ein ganz besonders edler Sashimi Fisch mit festem, doch zartem Biss und der zarte Lachs mit seiner dezent rauchigen Note.

**2. *Zensai Moriawase***

***Vorspeisen Arrangement***

**Hijiki** – die gesunde Braunalge schmeckt intensiv nach **Meer**. Mit Mirin und Soja zubereitet, erhält die Alge einen leicht süßlichen und nussigen Geschmack mit feiner **Aniswürze**:

**Wurzelspinat mit Sesamdressing** – eine klassische Vorspeise in Japan. Der Geschmack von intensivem Grün verbindet sich ideal mit dem sämigen, leicht süßen Sesamdressing

**Hausgemachter Tofu** – die Herstellung von hausgemachtem Tofu aus naturbelassenen Sojabohnen ist zeitintensiv und daher ein seltenes Angebot für seltene Anlässe. Mit Sojasauce, frisch geriebenem Ingwer und feinen Frühlingszwiebeln auch für Nicht-Tofu-Liebhaber ein Genuss.

**3. *Sakana Moriawase***

***Arrangement mit Fisch/Meeresfrucht***

**Hotate** – die zarte Jakobsmuschel klassisch in Butter geschwenkt

**Ebi Crunch** – frittierte Garnele Sushi Uramaki

Alles serviert auf einem Bett von Ruccola.

**4. *Gyuniku no Tataki***

***Rindfleisch***

**Rindfleisch rosarot** – kurz angebraten; dazu unser hausgemachtes Ponzudressing. Ponzu bezeichnet eine Mischung aus Sojasauce mit Citrus, wobei wir neben Limonensaft auch frischen Yuzusaft verwenden, der eine frische, leicht bittere Grapefruitnote aufweist.

**5. *Kanmi***

***Dessert Komposition***

Lassen Sie sich überraschen.

**ANMELDUNG: Weinmarkt Mattheis – Tel.: 33040 oder unter [www.wein-mattheis.de](http://www.wein-mattheis.de)**