お任せ

l'ab

御品書

N°1 · SAMSTAG, 14. NOVEMBER 2026 · 19 UHR

Omakase

mit Jonny, unserem Sushi-Meister

EMPFANG AN DER BAR
先付

Lachsforellen-Kaviar
Crème fraîche · knuspriger Krupuk · Schnittlauch

Asia-Tatar
handgeschnittenes Rind · Soja · Sesam · Chili, auf crispy Nori

BLUEFIN LIVE AM COUNTER
本鮪

Bluefin-Cutting
Jonny zerlegt den ganzen Thunfisch vor euren Augen

Bluefin-Sashimi
Akami · Chutoro, direkt vom Cutting · frisch geriebener Wasabi

KLEINE GÄNGE
小鉢

Hamachi
hauchdünne Gelbschwanzmakrele · Daikon · Jalapeño · Yuzu-Ponzu

Teriyaki-Lachs
über Holzkohle gegrillt, mit Teriyaki glasiert · Sesamspinat · Frühlingslauch

NIGIRI & ROLLS
握り・巻き

Nigiri
Lachsforelle vom Forellenhof Lenz · Akami · Chutoro

Toro Aburi
fetter Thunfischbauch, am Counter abgeflämmt · Aal-Tare

Negitoro-Temaki
gehackter Toro · Frühlingslauch · knuspriges Nori, direkt aus Jonnys Hand

HEISS ZUM FINALE
温物

Miso-Suppe
Kombu-Dashi · Seidentofu · Wakame

Ebi Tempura
Garnele im luftigen Espuma-Tempura · Wasabi-Mayo

Wagyu vom Holzkohlegrill
australisches Wagyu · Fleur de Sel · Wasabi · Trüffel-Ponzu · wilder Brokkoli · spicy Süßkartoffel

ZUM SCHLUSS
甘味

Matcha & Yuzu

89 €

PRO PERSON · ZZGL. GETRÄNKE

L'AB WIESLOCH · RINGSTRASSE 6 · 69168 WIESLOCH ·
RESERVIERUNG SALES@BLISS-GROUP.DE