

Liebe Gäste,
wir heißen Sie herzlich Willkommen.

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle unseren starken Bezug zu Japan und der Japanischen Küche erläutern.

Jörg Scherle ist neben dem Hotel und Restaurant auch Inhaber von „Koi Stuttgart“. Er handelt seit über 20 Jahren sehr erfolgreich mit original Japanischen Koikarpfen. Dies hat zur Folge, dass er jedes Jahr mehrere Wochen in Japan verbringt, um im Niigata Gebirge bei den namhaftesten Züchtern die besten Koikarpfen für seine Kunden sowie die Weltmeisterschaft in Tokio auszuwählen.

Die Aufenthalte in Japan haben ihn in den letzten Jahren auch kulinarisch geprägt, und somit hat die Japanische Küche auch Einzug in unsere Menüs gehalten.

Holger Haag, der seit nun mehr 9 Jahren an der Seite von Jörg Scherle kocht und seit März diesen Jahres Küchenchef ist, teilt mit großem Enthusiasmus die Liebe zur japanischen Küche. Gemeinsam kreieren Sie, moderne deutsch-japanische Gerichte, mit denen wir Sie begeistern wollen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen und genussreichen Abend mit unseren Küchen-Kreationen und den edlen Tropfen aus dem alten Gewölbekeller.

Ihre Gastgeber Jörg & Andreas Scherle
im Namen der ganzen Familie & des Teams



Andreas Scherle (Gastgeber&Sommelier) • Sebastian Falge (Restaurantleiter&Sommelier)
Athanasios Dulgeris (Chef de Partie Entremétier)
Alvaro Gutierrez Fernandez (Sous-Chef Gardemanger, Pâtissier)
Jörg Scherle (Gastgeber) • Holger Haag (Küchenchef)

SILVESTERMENÜ 2025

„ZUR WEINSTEIGE“

FINE DINING APEROS • AMUSE GUEULE

KRUSTENBROT

HIBACHI-LIMETTEN BUTTER • OLIVENÖL • 3-ERLEI SALZE



MAKRELE SABASUSHI

KOSHIHIKARI • DILL • GRANNY SMITH
DAIKON • EDAMAME • BUTTERMILCH-DASHI



KÖNIGSKRABBE

SPITZKOHL • DAIDAI • KOHLRABI
MANGO • KOKOSNUSS-KRUSTENTIERBISQUE



ATLANTIK-STEINBUTT

CAVIAR SELEKTION ZUR WEINSTEIGE
BLUMENKOHL • KOJYU-NEGI • DASHI BEURRE BLANC



SCHWEINEBAUCH

YAKITORI-SALAT • GYOZA
PFLAUME • MYOGA-JUS



WAGYU VOM KONRO-GRILL

MAIS IN TEXTUREN • DEN MISO
ERBSE



OPALYS SCHOKOLADE

SAKURA • PANDAN
BIRNE • BERGAMOTTE

MENÜPREIS PRO PERSON 260€

INKL. PRESTIGE SEKT ZUM EMPFANG

MITTWOCH. 31.12.2025 • 18:30-23UHR

Am Silvesterabend bieten wir ausschliesslich dieses Menü und keine vegetarische Option an. Auch auf Allergien kann nur sehr bedingt und auch nur bei vorheriger Mitteilung eingegangen werden. Das Einlösen von Gutscheinen wie zB „Fine Dine“ etc sind an Silvester nicht möglich

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis

70
JAHRE
1955-2025