

QOMO PRESENTS

NEW *Year* PARTY

CELEBRATE YOUR WAY



TASTE & TUNES



DINE & SHINE



BAR & VIBES

31st DECEMBER 2025

FEIERN SIE SILVESTER, WIE ES IHNEN GEFÄLLT. WÄHLEN SIE AUS UNSEREN
DREI OPTIONEN DAS PASSENDE ANGEBOT. EGAL OB EIN ENTSPANNTES
DINNER, DAS VOLLE SILVESTER PROGRAMM ODER DIE NACHT AN DER BAR.

qomo
Restaurant
Bar

TASTE & TUNES

- Einlass um 17:30 Uhr
- Ende 20:00 Uhr
- 3-Gänge-Menü
- Live DJ Lounge Musik (DJ Daniel)
- 1 Glas Charles Heidsieck Brut Réserve Champagne

129

DINE & SHINE

- Einlass um 20:30 Uhr bis Open End
- 4-Gänge-Menü
- 1 Glas Charles Heidsieck Brut Réserve Champagne
- Live DJ (DJ Daniel)
- Enrique Carlsson (Violine)
- Julie Marschall (Singer)

299

BAR & VIBES

- Einlass 22:30 Uhr bis Open End
- Tisch an der Bar
- Mindestverzehr pro Person 119 € (nur Getränke)

119

Anfragen und Buchungen an:
reservation@qomo-restaurant.com oder +49 211 863 200 0

QOMO 3-GÄNGE SILVESTER MENÜ 2025



EDAMAME

BEEF TATAKI / WAKAME / SCHWARZE KNOBLAUCH-MAYO
PONZUSCHAUM

JAKOBSMUSCHEL / SHISO

SASHIMI MAGURO ZUKE

NIGIRI SAKE

PULLED BEEF ROLL / WEIßER SESAM / SPARGEL / GURKE
CRISPY CHILLIÖL / SHOYU-MAYO



US RINDERFILET / WAFU-PFEFFERSAUCE

ZANDER / DASHI BEURRE BLANC / SHISO-ÖL / KAVIAR

BROCCOLINI / SPICY SESAMSAUCE

BABY KARTOFFELN / ZUCKERMAIS / SOJASAUCE



YUZU CHARLOTTE / SAUERRAHMEIS / BEEREN

**QOMO 3-GÄNGE
SILVESTER MENÜ 2025
VEGETARISCH**



EDAMAME

AVOCADO / BUNTE TOMATEN / GEPICKELTE RADIESCHEN & ZWIEBELN
KORIANDER

SHITAKE DUMPLING / EDAMAME / PONZU / KRESSE

NIGIRI INARI

NIGIRI VOM KRÄUTERSEITLING

VEGANE CALIFORNIA ROLL / PALMHERZEN / AVOCADO / GURKE
CAJUN-CRUNCH



GEGRILLTE AUBERGINE / MISO-TAHIN-SAUCE / SESAM / KRESSE

AGEDASHI TOFU / VEGANE DASHI / DAIKON MOMJI OROSHI

BROCCOLINI / SPICY SESAMSAUCE

BABY KARTOFFELN / ZUCKERMAIS / SOJASAUCE



YUZU CHARLOTTE / SAUERRAHMEIS / BEEREN

QOMO 4-GÄNGE SILVESTER MENÜ 2025



TRÜFFEL EDAMAME

CHICKEN GYOZA / PILZE / FRÜHLAUCH-KRESSE / PONZU

KATSUO TATAKI / AVOCADO MOUSSELINE / BALSAMICO-GEL
PICKLED ONION

PAPAYA SALAT / DAIKON / KORIANDER / CASHEWKERNE
LIMETTEN-DRESSING



TAKOYAKI ROLL / OCTOPUS / OKONOMI-SAUCE / SHOYU-MAYO
KATSUOBUSHI-FLAKES

SURF&TURF ROLL / GARNELE / WAGYU RIND / TERIYAKI
SOJA-MAYO / TOGARASHI CRUNCH

NIGIRI MIYAZAKI / TRÜFFEL-BUTTER-PONZU-SCHAUM

SASHIMI BLUE FIN MAGURO ZUKE / KAVIAR



SOUS VIDE GEGARTES KALBSFILET / YUZU-KOSHO-SAUCE

STEINBUTTFILET / SPICY-SHISO-PONZU / SHITAKE

WASSERSPINAT / SCHWARZE BOHNEN / CHILLI / SESAM

FURIKAKE REIS



YUZU CHARLOTTE / SAUERRAHMEIS / BEEREN

**QOMO 4-GÄNGE
SILVESTER MENÜ 2025
VEGETARISCH**



TRÜFFEL EDAMAME

SHITAKE GYOZA / EDAMAME / PONZU / KRESSE

AVOCADO MOUSSE / BUNTE TOMATEN / PICKLED ONION

PAPAYA SALAT / KORIANDER / CASHEWKERNE / LIMETTEN-DRESSING



NIGIRI INARI

NIGIRI VOM KRÄUTERSEITLING

ROTE BEETE ROLL / SHOYU MAYO / AFFILA KRESSE

VEGANE CALIFORNIA ROLL / PALMHERZEN / AVOCADO
GURKE / CAJUN-CRUNCH



GEGRILLTE AUBERGINE / MISO-TAHIN-SAUCE / SESAM / KRESSE

AGEDASHI TOFU / VEGANE DASHI / DAIKON MOMJI OROSHI

WASSERSPINAT / SCHWARZE BOHNEN / CHILLI / SESAM

FURIKAKE REIS



YUZU CHARLOTTE / SAUERRAHMEIS / BEEREN