



Shi X Shu

Shi Shu präsentiert

OMAKASE in Schliersee

Shi Shu's Silvesterspektakel

MENÜ

MISO SUPPE

WEISSER BUCHENPILZ | WAKAME | FRÜHLUNGSSZWIEBELN | TOFU

BAYERISCHES TATAKI

RINDERFILET | KOHLRABI | KÜRBIS | PONZU

ODER

MELONEN TATAKI

WASSERMELONE | KOHLRABI | VEGANE PONZU

KING TRUMPET SCALLOPS VOM GRILL

KRÄUTERSEITLING | LAUCHSAUCE | KOHLRABI SÜSS-SAUER

KARTOFFEL TÜRMCHEN

KARTOFFEL | TERIYAKI | APFEL | SCHWARZER KNOBLAUCH

GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH*

INGWER-SOJA-GLACE | SAUERKRAUT KIMCHI | PFIRSICH | CHILI

ODER

ZANDER SHI SHU STYLE*

ZANDER IN MISOMARINADE | SUSHI INGWER | WAKAME

ODER

GERÖSTETE AUBERGINE*

AUBERGINE | MISO | SCHWARZER SESAM

PUMPIN PUMKIN

KÜRBISBISKUIT | TONKABOHNEN-KÜRBISCREME | LEBKUCHENCRUMBLE | SAUERRAHM-INGWER-EIS

Was steckt hinter dem neuen Pop Up Restaurant?

SHARING IS CARING

Was ist *Sharing is Caring*?

Beim „Sharing is Caring“ Prinzip steht Familie, Freundschaft und Genuss im Vordergrund. So besteht bei einem „Sharing is Caring“ Prinzip eine Hauptspeise nicht nur aus einem Gericht, sondern aus vielen verschiedenen kleinen Köstlichkeiten, die in der Mitte des Tisches platziert und mit dem PartnerIn, den FreundenInnen und allen anderen BegleiterInnen geteilt werden.

Außerdem liebt Ihr Schliersee und die japanische Küche?

Und mögt ihr das „Sharing is Caring“ Prinzip und seid experimentierfreudig?

Ihr wolltet schon immer mal wissen, wie gut die japanische und bayerische Küche harmoniert und seid bereit für einen gemütlichen Restaurantbesuch?

Dann seid Ihr genau richtig im Shi Shu!

Unsere Empfehlung:

„Lasst euch in die Welt der Omakase (Chef’s Choice) überführen und werdet von den harmonischen Kreationen des Küchenteams überrascht. So wird jeder Gang nach und nach serviert und geteilt. So könnt ihr noch mehr verschiedene Köstlichkeiten probieren und habt immer den passenden Wein im Glas.“

ALLERGENE NACH GERICHTEN

Bayerisches Tataki	1,2,6,12
Schliersee Seesaibling	1,2,4,6,11
Edamame	6
Melonen Tataki	1,6,12
Miso Suppe	1,6,8
Tan Tan Salat	1,6,8,11
Agedashi Tofu	1,4,6
Geröstete Aubergine	1,6,8,11
Kartoffel Türmchen	1,6,3
King Trumpet Scallops vom Grill	1,6,8,11,12
Teriyaki Chicken	1,6
Geschmorter Schweinebauch	1,6
Ente	7,12
Zander Shi Shu Style	1,4,6,12
Chicken Ramen	1,2,4,6
Vegan Ramen	1,6,8
Kartoffelpüree mit Entensauce	7,9
Reis	11
Gebratene Pilze	
Spinatsalat mit Yuzu-Dressing	1,8,10
Yuzu Türmchen	1,3,7
Pumpin Pumkin	1,3,6,7,8
Dreierlei Mochies	1,3,7,8
Sharing Dessert for 2	1,3,6,7,8
Spicy Chai Latte	7
Ingwer Zitrus Tee	
Warmer Pflaumenwein	1

Allergenkennzeichnung nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Anhang II (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011):

1. glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere